
叶兴阳
双语音标有声读物
双语音标
阅读创始人
注音阅
读英语
教育之父
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000001

2. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000002

3. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000003

4. 二十四道法式小晚餐及其烹(twenty-four Little French Dinners And How To) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

第1/4页

[-] [nəʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注:

['evri] ['efət] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] [tuː; tə] ['replɪkeɪt] [ðɪs] [tekst][æz; əz] ['feɪθfəli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
Every effort has been made to replicate this text as faithfully as possible ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 复制 这 文本 作为 忠实 作为 可能的 ,

我们已尽一切努力尽可能忠实地复制此文本。

[ɪn'kluːdɪŋ] [ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] ;
including inconsistencies in spelling and hyphenation ;
包括 不一致之处 在 拼写 和 连字符 ;

包括拼写和断字不一致等问题;

['tʃeɪndʒɪz] ([kə'rekʃnz] [ɒv; əv] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn]) [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ɑː(r); ə(r)] [mɑːkt] [laɪk] [ðɪs] .
changes (corrections of spelling and punctuation) made to the original text are marked like this .
变化 (更正 的 拼写 和 标点) 制成 到 这 原来的 文本 是 标记 喜欢 这 .

对原文所做的更改（拼写和标点符号的更正）会这样标记。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ə'pɪəz] [wen] ['hɒvərɪŋ] [ðə; ði]['kɜːsə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [mɑːkt] [tekst] .
The original text appears when hovering the cursor over the marked text .
这 原来的 文本 出现 什么时候 悬停 这 光标 超过 这 标记 文本 .

将鼠标悬停在标记的文本上时，会显示原文。

['twenti] - [fɔː(r)] ['lɪt(ə)l]
Twenty - four Little
二十 - 四 小的

二十四小

[frentʃ] ['dinəz]
FRENCH DINNERS
法语 晚餐

法式晚餐

[ænd; ənd]
AND
和

和

[haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːv] [ðem; ðəm]
How to Cook and Serve Them
如何 到 厨师 和 服务 他们

如何烹饪和食用它们

[baɪ]
BY
经过

经过

['kɔːrə] [mɔːr]
CORA MOORE
科拉 摩尔

科拉·摩尔

[njuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

[iː] . [piː] . ['dʌtən] & ['kʌmpəni]
E . P . DUTTON & COMPANY
E . P . 达顿 & 公司

EP DUTTON & COMPANY

- [fɪfθ] ['ævənjuː]
681 Fifth Avenue
- 第五 大街

第五大道681号

['kɒpiraɪt] - , [baɪ]
Copyright 1919 , by
版权 - , 经过

版权所有 1919 年

[iː] . [piː] . ['dʌtən] & ['kʌmpəni]
E . P . DUTTON & COMPANY
E . P . 达顿 & 公司

EP DUTTON & COMPANY

[ɔːl] [raɪts] [rɪ'zɜːvd]
All Rights Reserved
全部 权利 预订的

版权所有

['prɪntɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ju'naɪtɪd] [steɪts] [ɒv; əv] [ə'merɪkə]
Printed in the United States of America
打印 在 这 团结的 各州 的 美国

美国印刷

[viː]
v
v

v

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[ðə; ði] ['lɪt(ə)l] ['dinəz] [ɒv; əv] ['pærɪs] [ɑː(r); ə(r)] [wɜːld] - ['feɪməs] .
The Little Dinners of Paris are world - famous .
这 小的 晚餐 的 巴黎 是 世界 - 著名的 .

巴黎小餐馆举世闻名。

[nəʊ] [wʌn] [kæn; kən] [hæv; həv] ['sɔdʒəːn, 'sʌ-, səu'dʒə] [ɪn] [ðə; ði] ['fæsɪneɪtɪŋ] ['kæpɪt(ə)l] [ɪn] [ɪts] ['nɔːm(ə)l] [deɪz]
No one can have sojourned in the fascinating capital in its normal days
不 一 能 有 旅居 在 这 迷人 首都 在 它是 普通的 天
[wɪ'ðaʊt] ['hævɪŋ] [kʌm] ['ʌndə(r)] [ðeə(r)] [spel] .
without having come under their spell .
没有 拥有 来 在下面 他们的 拼写 .

在往日的辉煌时期，任何在这座迷人的首都逗留过的人，都不会不被它的魅力所吸引。

[tuː; tə][ˌpɑːriːˈzjɛ̃][ænd; ənd][ˈvɪzɪtə(r)][əˈlaɪk] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [əˈkaʊntɪd] [əˈmʌŋ] [ðə; ði] [juˈniːkli]
To Parisien and visitor alike they are accounted among the uniquely
到 巴黎人 和 游客 同样 他们 是 已记录 之中 这 独一无二
[ˌkærəktəˈrɪstɪk] [ˈfiːtʃəz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈsɪtiz] [ruːˈtiːn] [laɪf] .
characteristic features of the city's routine life .
特征 特征 的 这 城市的 常规 生活 .

对于巴黎人和游客来说，它们都被认为是这座城市日常生活中独具特色的特征之一。

[mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈɪntrəst] [ðæt] [əˈtætʃɪz] [tuː; tə][ðem; ðəm][ɪz] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [djuː] [tuː; tə][ˈləʊk(ə)l]
Much of the interest that attaches to them is , of course , due to local
很多 的 这 兴趣 那 附件 到 他们 是 , 的 课程 , 到期的 到 当地的
[ˈætməsfɪə(r)] ,
atmosphere ,
气氛 ,

当然，人们对它们的兴趣很大程度上源于当地的氛围。

[tuː; tə][ðə; ði] [əˌsəʊsɪˈeɪʃnz] [ðæt] [səˈraʊnd] [ðə; ði] [kweɪnt] [ˈrestrɒnts] , [hɑːf] [ˈhɪd(ə)n] [ɪn] [ˌʌnɪkˈspektɪd]
to the associations that surround the quaint restaurants , half hidden in unexpected
到 这 协会 那 环绕 这 古雅 餐厅 , 一半 隐 在 意外
[nuk] [ænd; ənd][baɪ] - [weɪz] ,
nooks and by - ways ,
角落 和 经过 - 方式 ,

那些半隐匿在不为人知的角落和小路中的古雅餐厅，以及围绕着它们的种种联想，

[tuː; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [əʊld][ʒɑːk,dʒeks] “ [weɪts] ” [ɪn][hɪz; ɪz] [ˈʃɜːrtsliːvz] [ɔː(r)] [ðæt] [groʊs] [məˈriː]
to the fact that old Jacques “ waits ” in his shirtsleeves or that Grosse Marie
到 这 事实 那 老的 雅克 “ 等待 ” 在 他的 衬衫袖子 或者 那 格罗斯 玛丽
[sɜːrvz] [juː; jʊ] [wɪð] [ə; eɪ] [smaɪl] [æz; əz] [ɪkˈspænsɪv] [æz; əz][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] [prəˈpɔːʃ(ə)nz] ,
serves you with a smile as expansive as her own proportions ,
服务 你 和 一个 微笑 作为 广阔的 作为 她 自己的 比例 ,

比如老雅克穿着衬衫袖子“等候”着你，或者格罗斯·玛丽用和她身材一样丰满的笑容为你服务。

[ɔː(r)] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ˈdʒʌstɪn][ɔː(r)][frænˈswɑː][ɔː(r)] “ [əʊld] [mɑːnsʊr] , ” [wɪð] [hɪz; ɪz][ɪˈtɜːn(ə)l] [graʊtʃ] ,
or that it is Justin or François or “ Old Monsoor , ” with his eternal grouch ,
或者 那 它 是 贾斯汀 或者 弗朗索瓦 或者 “ 老的 蒙苏尔 , ” 和 他的 永恒 牢骚 ,

或者说是贾斯汀、弗朗索瓦或者“老蒙苏尔”，他总是闷闷不乐的。

[huː] [glaɪdz] [əˈbaʊt] [ðə; ði][zɪŋk][ˈkaʊntə(r)] .
who glides about the zinc counter .
WHO 滑翔 关于 这 锌 柜台 .

谁在锌制柜台上滑行。

[bʌt; bət][ðeə(r)][ɪz][ˈɔːlsəʊ][ˈmædʒɪk][ɪn][ðə; ði] [əˈreɪndʒmənt] [ɒv; əv][ðə; ði][mˈɛnjuːz] , [ɪn][ðə; ði]
But there is also magic in the arrangement of the menus , in the
但 那里 是 还 魔法 在 这 安排 的 这 菜单 , 在 这
[ˌkɒmbɪˈneɪʃnz]
combinations
组合

但菜单的编排和组合也蕴含着一种魔力。

[ˈsɪksθ]
vi
六

六

[ɒv; əv] [fuːd] , [ɪn][ðə; ði] [ˈveri] [nems] [ɒv; əv][ðə; ði] [kənˈfekʃnz] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][ˈlɪt(ə)l][ˈgælɪk] [ˈtʌtʃɪz]
of food , in the very names of the confections and in the little Gallic touches
的 食物 , 在 这 非常 姓名 的 这 糖果 和 在 这 小的 高卢语 触摸
[ðæt] ,
that ,
那 ,

食物的方方面面，从甜点的名称到那些细微的法式风情，都体现了这一点。

['sɪmp(ə)l] [ðəʊ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] , [træns'fɔːm] ['kɒmənpleɪs] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː][ˌgæstrə'nɒmɪk] [dɪ'laɪts] .
simple though they are , transform commonplace dishes into gastronomic delights .
简单的 尽管 他们 是 , 转换 平凡 菜肴 进入 美食 美味 .

虽然做法简单，却能将普通的菜肴变成令人垂涎的美食。

[ðeə(r)] [ɪz][ˌɪnspə'reɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [ɑːt] [ðæt] ['entəz] ['ɪntuː][ðə; ði] [prə'dʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [frentʃ] ['dɪnə(r)] ,
There is inspiration in the art that enters into the production of a French dinner ,
那里 是 灵感 在 这 艺术 那 进入 进入 这 生产 的 一个 法语 晚餐 ,

法式晚餐的制作过程中蕴含着艺术灵感。

[ɪn][ðə; ði] ['pɜːfɪkt] ['bæləns] [ɒv; əv] ['evri] ['aɪtəm][frɒm; frəm] [ɔːr] - [tuː; tə][kæ'feɪ][nwɑː(r)] ,
in the perfect balance of every item from hors d'œuvre to café noir ,
在 这 完美的 平衡 的 每一个 物品 从 马 - 到 咖啡店 黑色电影 ,

从开胃小菜到黑咖啡，每道菜品都达到了完美的平衡。

[ɪn][ðə; ði] [weɪz] [wɪð] ['siːzənɪŋ] [ðæt] [wɜːk] ['mɪrəklz] [wɪð] [left] - ['əʊvəz][ænd; ənd] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði]
in the ways with seasoning that work miracles with left - overs and preserve the
在 这 方式 和 调料 那 工作 奇迹 和 左边 - 局 和 保存 这
['deɪli] [ruː'tiːn] [ɒv; əv] [θriː] [miːlz] [ə; eɪ] [deɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['dedli] [mə'nɒtəni] [ɒv; əv][ðə; ði]
daily routine of three meals a day from the deadly monotony of the
日常的 常规 的 三 餐 一个 天 从 这 致命 单调 的 这
[ə'merɪkən] [reɪ'ʒiːm] ,
American régime ,
美国人 政权 ,

用各种调味料让剩菜焕发新生，并让一日三餐的规律性免受美国式饮食制度致命的单调乏味的影响。

[ɪn][ðə; ði] [gɑːrnɪʃɪŋz] [ðæt] ['glɔːrɪfaɪ][ðə; ði][məʊst] [ˌɪnsɪg'nɪfɪkənt] [kən'kɒkʃ(ə)n] ['ɪntuː]['ɒbdʒɪkts][ɒv; əv]
in the garnishings that glorify the most insignificant concoctions into objects of
在 这 装饰物 那 荣耀 这 最多 微不足道 混合物 进入 对象 的
['æpəˌtaɪzɪŋ] ['bjuːti] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['sɔːsɪz] [ðæt] ['elɪveɪt] [ɪn'dɪfrənt] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː][ðə; ði] [relm]
appetising beauty and in the sauces that elevate indifferent dishes into the realm
令人垂涎的 美丽 和 在 这 酱汁 那 提升 冷漠 菜肴 进入 这 领域
[ɒv; əv] [krɪ'eʃən] [ænd; ənd][ɪ'neɪb(ə)l][ə; eɪ] [frentʃ] [kʊk] [tuː; tə] [tɜːn] [aʊt] [ə; eɪ] ['dɪnə(r)] [fɪt] [fɔː(r); fə(r)]
of creations and enable a French cook to turn out a dinner fit for
的 作品 和 使能够 一个 法语 厨师 到 转动 出去 一个 晚餐 合身 为了
[kə'priːʃəs] [jʌŋ] [gɒdz] [frɒm; frəm] [wɒt] [æn; ən] [ə'merɪkən] [kʊk] [weɪsts] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [wʌn] .
capricious young gods from what an American cook wastes in preparing one .
任性 年轻的 神 从 什么 一个 美国人 厨师 废物 在 准备 一 .

精致的装饰能将最不起眼的菜肴装点成令人垂涎的美物，而美味的酱汁则能将平庸的菜肴提升到创意之作的境界，让法国厨师能够用美国厨师浪费的食材，烹制出一顿足以款待任性的年轻神明的晚餐。

[ðə; ði] ['veri] [ɪ'kɒnəmi] [ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ɪz][æn; ən][ɑːt] , [ænd; ənd][ðeə(r)][ɪz][ɑːt][ɪn][ðeə(r)] [ɪ'kɒnəmi] .
The very economy of the French is an art , and there is art in their economy .
这 非常 经济 的 这 法语 是 一个 艺术 , 和 那里 是 艺术 在 他们的 经济 .

法国的经济本身就是一门艺术，他们的经济中蕴含着艺术。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [truː] [ðæt] [ðeə(r)] ['dɪʃɪz] , [æz; əz][wiː; wi][hæv; həv] [nəʊn] [ðem; ðəm][ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ,
It is true that their dishes , as we have known them in this country ,
它 是 真的 那 他们的 菜肴 , 作为 我们 有 已知 他们 在 这 国家 ,
[ɑː(r); ə(r)] [ɪk'spensɪv] ,
are expensive ,
是 昂贵的 ,

没错，就我们在这个国家所熟知的而言，他们的菜肴确实很贵。

[sevn] – [eɪtθ]
vii – viii
七 – 八

七至八

['iːv(ə)n] [ɪk'strævəgənt] ,
even extravagant ,
甚至 靡 ,

甚至可以说是奢侈的，

[bʌt; bət] [ðæt] [ɪz] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [məʊst] [pɑːt] [ðə; ði] [krɪ'eʃən] [ɒv; əv]
but that is because they have been for the most part the creations of
但 那 是 因为 他们 有 到过 为了 这 最多 部分 这 作品 的
[haɪ] - [praɪst] [ʃefs] .
high - priced chefs .
高的 - 定价 厨师 .

但这主要是因为它们大多是高价厨师的创作。

[ðeɪ] [huː] [hæv; həv] [meɪd] ['iːtɪŋ] [æn; ən] [ˌævə'keɪʃ(ə)n] [nəʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] [tuː; tə] [daɪn]
They who have made eating an avocation know that it is not necessary to dine
他们 WHO 有 制成 吃 一个 业余爱好 知道 那 它 是 不是 必要的 到 用餐
[ɪk'spensɪvli] [ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [daɪn] [wel] .
expensively in order to dine well .
昂贵的 在 命令 到 用餐 出色地 .

那些把美食当作爱好的人都知道，吃得好并不一定非要花大价钱。

[siː] . [em] .
C . M .
C . M .

厘米

[njuː] [jɔːk] , [meɪ] , - .
New York , May , 1919 .
新的 约克 , 可能 , - .

纽约，1919年5月。

[ɪks] – [eks]
ix – x
九 – x

ix–x

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['prefəs] [viː]
Preface v
前言 v

序言 v

[ðə; ði] ['bʌgbeə(r)] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] — [mə'nɒtəni] [wʌn]
The Bugbear of American Cookery — Monotony 1
这 怪物 的 美国人 烹饪 — 单调 1

美国烹饪的一大弊病——单调乏味 1

['fleɪvə(r)] — ['hændmeɪd] [ɒv; əv] [və'raɪəti] [naɪn]
Flavor — Handmaid of Variety 9
味道 — 使女 的 种类 9

风味——多样性使者 9

[truː] [treɪlz] [tə'wɔːd] [ɪ'kɒnəmi] -

True Trails toward Economy 15

真的 小径 朝向 经济 -

通往经济的真正路径 15

[ðə; ði] [ə'piːl] [tuː; tə][ðə; ði] [aɪ] -

The Appeal to the Eye 21

这 上诉 到 这 眼睛 -

视觉吸引力 21

['sɔːsɪz] , ['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] ['ʌðəwaɪz] -

Sauces , Simple and Otherwise 25

酱汁 , 简单的 和 否则 -

酱汁，简单与另类 25

['twenti] - [fɔː(r)]['lɪt(ə)l] [frentʃ] ['dinəz]

Twenty - four Little French Dinners

二十 - 四 小的 法语 晚餐

二十四道法式小晚餐

([wɪð] [də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [prɪ'peərɪŋ]) -

(With Directions for Preparing) 33

(和 方向 为了 准备) -

(附制作说明) 33

[let] [ˌjuː 'es] [iːt] [fɪʃ] ! -

Let Us Eat Fish ! 109

让 我们 吃 鱼 ! -

让我们吃鱼吧！ 109

[saɪ; zaɪ; ksaɪ; gzaɪ] – [ˌɛksˌaɪ'aɪ]

xi – xii

十一 – 十二

十一至十二

['twenti] - [fɔː(r)]['lɪt(ə)l]

Twenty - four Little

二十 - 四 小的

二十四小

[frentʃ] ['dinəz]

FRENCH DINNERS

法语 晚餐

法式晚餐

[ænd; ənd]

AND

和

和

[haʊ] [tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːv] Them1

How to Cook and Serve Them1

如何 到 厨师 和 服务 Them1

如何烹饪和食用它们1

[ðə; ði] ['bʌgbeə(r)] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] — [mə'nɒtəni]

THE BUGBEAR OF AMERICAN COOKERY — MONOTONY

这 怪物 的 美国人 烹饪 — 单调

美国烹饪的一大难题——单调乏味

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz][streɪndʒ][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [truː] [ðæt] [wɪð] [ðə; ði] [sə'plaɪz] [ðæt] [hæv; həv] ['leɪtli] [pruːvd]
It is as strange as it is true that with the supplies that have lately proved
它 是 作为 奇怪的 作为 它 是 真的 那 和 这 补给品 那 有 最近 已证实
[sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [fiːd] [ə; eɪ] [wɜːld] [tuː; tə] [drɔː] [ə'pɒn][ðə; ði] [tʃiːf] ['trʌb(ə)l] [wɪð] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] [ɪz]
sufficient to feed a world to draw upon the chief trouble with American cookery is
充足的 到 喂养 一个 世界 到 画 之上 这 首席 麻烦 和 美国人 烹饪 是
[ɪts] [mə'nɒtəni] .
its monotony .
它是 单调 .

奇怪的是，尽管最近物资供应充足，足以养活全世界，但美国烹饪的主要问题却是单调乏味。

[ðə; ði] [ə'merɪkən] [kʊk] [hæz; həz][ə; eɪ]['waɪdə(r)][və'raɪəti][ɒv; əv] [fuːdz] [æt; ət][hɪz; ɪz] [kə'mɑːnd] [ðæn; ðən]
The American cook has a wider variety of foods at his command than
这 美国人 厨师 有 一个 更广泛 种类 的 食物 在 他的 命令 比
['eni] ['ʌðə(r)][ɪn][ðə; ði] [wɜːld] ,
any other in the world ,
任何 其他 在 这 世界 ，

美国厨师可烹饪的食材种类比世界上任何其他国家的厨师都多。

[jet] [ɪn][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [həʊm] [haʊ] ['reəli] [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [ðæt] [ðə; ði] ['pælət] [ɪz] [sə'praɪzd] [wɪð] [ə; eɪ]['fleɪvə(r)]
yet in the average home how rarely is it that the palate is surprised with a flavor
然而 在 这 平均的 家 如何 很少 是 它 那 这 味蕾 是 惊讶 和 一个 味道
[ðæt] ['dɪd(ə)nt][hæv; həv][ɪts] [tɜːn] [ɒn][ðə; ði] [ˌkɒrə'spɒndɪŋ] [deɪ] [lɑːst] [wiːk] [ɔː(r)]['tɪk(ə)ld] [wɪð] [ə; eɪ]
that didn't have its turn on the corresponding day last week or tickled with a
那 没有 有 它是 转动 在 这 相应的 天 最后的 星期 或者 挠痒 和 一个
[sɔːs] [ðæt] [ɪz][ɪn][ɪt'self][æn; ən][ˌɪnspə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ə; eɪ] [dɪ'laɪt] ,
sauce that is in itself an inspiration and a delight ,
酱 那 是 在 本身 一个 灵感 和 一个 喜 ，

然而，在普通家庭中，味蕾很少会因为上周同一天没吃到过的味道而感到惊喜，或者很少会因为某种酱汁本身就令人惊艳和愉悦而感到愉悦。

[nɒt][ə; eɪ][mɪə(r)] “ ['greɪvi] , ” ['laɪəb(ə)l][tuː; tə]['hɑːd(ə)n]['ɪntuː] [lʌmps] [ɒv; əv] [griːs] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
not a mere “ gravy , ” liable to harden into lumps of grease when it cools .
不是 一个 仅仅 “ 肉汁 ，” 容易 到 硬化 进入 肿块 的 润滑脂 什么时候 它 冷却 .

它不是普通的“肉汁”，冷却后容易凝固成油块。

[məʊst][ɒv; əv] [ðɪs] [ɪz] ['sɪmpli] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv]['blaɪndli] ['fɒləʊɪŋ] [trə'dɪʃ(ə)n] .
Most of this is simply the result of blindly following tradition .
最多 的 这 是 简单地 这 结果 的 盲目地 下列的 传统 .

这大多只是盲目遵循传统的结果。

['dɔːtə(r)] [hæz; həz] [ək'septɪd] ['mʌðərz] [pɹ'iːsεpts] , [rɪ'gɑːdɪŋ] [ðem; ðəm]['iːv(ə)n][æz; əz][ðə; ði] [lɔː]
Daughter has accepted mother's precepts , regarding them even as the law
女儿 有 公认 母亲的 戒律 ， 关于 他们 甚至 作为 这 法律
[ɒv; əv][ðə; ði] [miːd] [ænd; ənd][ðə; ði] ['pəːʃənz] ,
of the Medes and the Persians ,
的 这 梅德斯 和 这 波斯人 ，

女儿接受了母亲的教诲，甚至将其视为米底人和波斯人的法律。

“ [wɪtʃ] [ɔltɚεθ] [nɒt] , ” [ˌtuː'tuː]
“ which altereth not , ” 2
“ 哪个 改变 不是 ，” 2

“永不改变的”2

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)][nɒt] [ðæt] [ɪn'kriːst] [praisiz][ænd; ənd] , ['leɪtli] , [æt; ət] [liːst] , “ [fuːd]
and if it were not that increased prices and , lately , at least , “ food
和 如果 它 是 不是 那 增加 价格 和 ， 最近 ， 在 至少 ，“ 食物
[ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,
regulations ,
法规 ，

如果不是物价上涨，以及最近至少是“食品法规”的出台，

” [hæv; həv] ['verɪtəbli] [kəm'peld] [hɜː(r); hə(r)] [tə'wɔːd] [ə; eɪ][mɔː(r)] ['həʊlsəm] [sɪm'plɪsəti] ,
” have veritably compelled her toward a more wholesome simplicity ,
” 有 确实 被迫 她 朝向 一个 更多的 健康 简单 ，

“确实促使她走向了一种更健康的简朴生活”，

[ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [wʊd] ['prɒbəbli] [biː; bi] [wɒt] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz] [kɔːld] [hɑːf][ə; eɪ][ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n] [ə'gəʊ] ,
the United States would probably be what it was called half a generation ago ,
这 团结的 各州 会 大概 是 什么 它 曾是 称为 一半 一个 一代 前 ，

美国可能还是半代人以前的样子。

“ [ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [dɪs'peptɪk] .
“ a nation of dyspeptics .
“ 一个 国家 的 消化不良 .

“一个消化不良的国家。”

” [ænd; ənd][wiː; wi][wɜː(r); wə(r)][ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [dɪs'peptɪk] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [greɪt] [ə'merɪkən] ['mʌðə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['lætə(r)][end][ɒv; əv][ðə; ði] [ˌnaɪn'tiːnθ] ['sentʃəri] ,
” And we were a nation of dyspeptics because the great American mother of the latter end of the Nineteenth Century ,
” 和 我们 是 一个 国家 的 消化不良 因为 这 伟大的 美国人 母亲 的 这 后者 结尾 的 这 第十九 世纪 ，

“我们是一个消化不良的民族，因为十九世纪末伟大的美国之母……”

[ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv][ɔːl][hɜː(r); hə(r)] [ˌʌn'iːkwəld] ['kwɒlətiz] [ɪn] ['evri] ['ʌðə(r)][də'rekʃ(ə)n] ,
in spite of all her unequaled qualities in every other direction ,
在 尽管如此 的 全部 她 无与伦比 品质 在 每一个 其他 方向 ，

尽管她在其他各个方面都拥有无与伦比的品质，

[ænd; ənd][ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði][en'kəumiəm][ʃiː; ʃi] [rɪ'siːvd] [ɪn] [rɪ'zaʊndɪŋ] [prəʊz] [ɔː(r)][ɪk'stætɪk] [vɜːs] [fɔː(r); fə(r)][hɜː(r); hə(r)] ['praʊəs] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ,
and in spite of all the encomiums she received in resounding prose or ecstatic verse for her prowess in the kitchen ,
和 在 尽管如此 的 全部 这 赞誉 她 已收到 在 高亢 散文 或者 欣喜若狂 诗 为了 她 能力 在 这 厨房 ，

尽管人们用热情洋溢的散文或激动人心的诗歌对她的厨艺赞不绝口，

[wɒz; wəz][frɒm; frəm][ðə; ði] [pɔɪnts] [ɒv; əv] [vjuː] [ɒv; əv] [helθ] , [ɪ'kɒnəmi] [ænd; ənd] ['wɪzdəm] [ðə; ði] [wɜːst] [kʊk] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld] .
was from the points of view of health , economy and wisdom the worst cook in the world .
曾是 从 这 积分 的 看法 的 健康 ， 经济 和 智慧 这 最差 厨师 在 这 世界 .

从健康、经济和智慧的角度来看，他是世界上最糟糕的厨师。

[wɪð] [praisiz][æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] ['kænɒt] [ə'fɔːd] [tuː; tə][juːz]['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [egz] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði][ˌprɒdɪ'gæləti] [ðæt] [wɒz; wəz][ə; eɪ]['hæbɪt] [wɪð] [hɜː(r); hə(r)] ['mʌðə(r)] ,
With prices as they are the American housewife cannot afford to use butter and eggs and flour with the prodigality that was a habit with her mother ,
和 价格 作为 他们 是 这 美国人 家庭主妇 不能 买得起 到 使用 黄油 和 鸡蛋 和 面粉 和 这 挥霍无度 那 曾是 一个 习惯 和 她 母亲 ，

如今物价高企，美国主妇已经无法像她母亲那样挥霍无度地使用黄油、鸡蛋和面粉了。

[bʌt; bət][səʊ] ['lɪmɪtɪd] [ɪz][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['wʊmənz] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv] ['kʊkəri] [ðæt] [ði:z] [rɪ'strɪkʃ(ə)nz]
but so limited is the average woman's knowledge of cookery that these restrictions
但 所以 有限的 是 这 平均的 女性的 知识 的 烹饪 那 这些 限制
['mɪəli] [mi:n] [mɔ:(r)] [mə'nɒtəni] [ðæn; ðən]['evə(r)] .
merely mean more monotony than ever .
仅仅 意思是 更多的 单调 比 曾经 .

但由于普通女性的烹饪知识非常有限，这些限制只会让生活比以往任何时候都更加单调乏味。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['pɑ:tli] [tu:; tə] ['demənstreɪt] [ðæt] [ðɪs] [steɪt] [ɒv; əv] [θɪŋz] [ɪz][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri][ænd; ənd]
It is partly to demonstrate that this state of things is unnecessary and
它 是 部分 到 证明 那 这 状态 的 事物 是 不必要 和
that3
that3
that3

部分原因是为了证明这种状况是不必要的，而且3

[tru:] [fu:d] [ɪ'kɒnəmi] [ɪz][nɒt][æt; ət][ɔ:l] [sɪ'nɒnɪməs] [wɪð] “ ['gəʊɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ” [ðæt] [ðɪs] [bʊk]
true food economy is not at all synonymous with “ going without ” that this book
真的 食物 经济 是 不是 在 全部 同义词 和 “ 去 没有 ” 那 这 书
[hæz; həz] [bi:n] [kəm'paɪld] .
has been compiled .
有 到过 编译 .

本书所阐述的真正的食物经济绝不等同于“节衣缩食”。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə'pɒn][və'raɪəti] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] ['kɒnfɪdəntli] [rɪ'laɪz] [tu:; tə] [meɪk] [i:tʃ] [dɪʃ] [ɒv; əv]
It is upon variety that the French cook confidently relies to make each dish of
它 是 之上 种类 那 这 法语 厨师 自信地 依赖 到 制作 每个 盘子 的
[i:tʃ] [mi:l] [nɒt][dʒʌst] ['sʌmθɪŋ] [tu:; tə] [i:t] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][hɜ:(r); hə(r)]['fæməli][mʌst; məst][hæv; həv] [fu:d]
each meal not just something to eat because her family must have food
每个 一顿饭 不是 只是 某物 到 吃 因为 她 家庭 必须 有 食物
,
,
,

法国厨师自信地依靠菜肴的多样性，使每一餐的每一道菜都不仅仅是为了让家人有饭吃。

[nɒt] ['mɪəli] [ə; eɪ][sɒp][tu:; tə][ðə; ði] ['sɜ:bərəs] - ['nɔ:ɪŋ] [ɒv; əv]['hʌŋgə(r)] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [dɪ'laɪt] [tu:; tə]
not merely a sop to the Cerberus - gnawings of hunger , but a delight to
不是 仅仅 一个 肥皂 到 这 地狱犬 - 啃咬 的 饥饿 , 但 一个 喜 到
[ðə; ði] [aɪ] ,
the eye ,
这 眼睛 ,

这不仅是为了安抚饥饿的折磨，更是一种视觉享受。

[tu:; tə][ðə; ði] ['pælət] , [tu:; tə][ðə; ði] ['stʌmək] — ['tru:li][ə; eɪ] [ˌkɒnsə'meɪʃn] [dɪ'vaʊtli] [tu:; tə][bi:; bi]
to the palate , to the stomach — truly a consummation devoutly to be
到 这 味蕾 , 到 这 胃 — 真的 一个 圆房 虔诚地 到 是
[wɪʃt] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [ə'merɪkən] [həʊm] ['teɪb(ə)l] ,
wished for the American home table ,
希望 为了 这 美国人 家 桌子 ,

无论是味蕾还是胃口，这都是美国家庭餐桌上真正渴望的美味佳肴。

[ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][tu:; tə] [ə'teɪn] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['pɒsəb(ə)l][tu:; tə][prə'kjʊə(r)][frɒm; frəm]
and just as possible to attain as it is possible to procure from
和 只是 作为 可能的 到 达到 作为 它 是 可能的 到 采购 从
[ðə; ði]['grəʊsə(r)][ɔ:(r)][ðə; ði] ['nɪərɪst] ['fɑ:məsɪst] [ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [baɪ] [wɪtʃ] [ði:z] ['wʌndər]
the grocer or the nearest pharmacist the ingredients by which these wonders
这 杂货商 或者 这 最近的 药剂师 这 原料 经过 哪个 这些 奇迹
[ɑ:(r); ə(r)] [rɔ:t] .
are wrought .
是 锻 .

而且，要尽可能地从杂货店或最近的药剂师那里买到制造这些奇迹所需的原料。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ə'merɪkən] ['wʊmən] ['dʌznt] [lʊk] [bɪ'jɒnd] [hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ['kɪtʃɪn] [ænd; ənd]
But the average American woman doesn't look beyond her own kitchen and
但 这 平均的 美国人 女士 不 看 超过 她 自己的 厨房 和
[hɜː(r); hə(r)] [əʊn] [trə'dɪʃən(ə)l] [rəʊ] [ɒv; əv] [spaɪs] ['bɒksɪz] [fɔː(r); fə(r)] [hɜː(r); hə(r)] [f'leɪvərɪŋz] .
her own traditional row of spice boxes for her flavorings .
她 自己的 传统的 排 的 香料 盒子 为了 她 调味料 .

但普通的美国女性并不会从自己的厨房和自己那一排传统的香料盒之外寻找调味料。

[ʃiː; ʃi][hæz; həz][hɜː(r); hə(r)] “ ['kɪtʃɪn] [set] , ” [wɪtʃ] ['ɔːdnrəli] [kəm'praiz] [ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv]['lɪt(ə)l]
She has her “ kitchen set , ” which ordinarily comprises a row of little
她 有 她 “ 厨房 放 , ” 哪个 按说 包括 一个 排 的 小的
[rɪ'septəklz] ['leɪb(ə)ld] “ ['pepə(r)] , ”
receptacles labeled “ pepper , ”
容器 标签 “ 胡椒 , ”

她有一套“厨房用具”，通常包括一排标有“胡椒”字样的小容器。

“ [sɔːlt] , ”
“ salt , ”
“ 盐 , ”

“盐， ”

“ [kləʊvz] , ”
“ cloves , ”
“ 丁香 , ”

“丁香”，

“ ['ɔːlspaɪs] , ”
“ allspice , ”
“ 多香果 , ”

“多香果”，

“ ['dʒɪndʒə(r)] , ”
“ ginger , ”
“ 姜 , ”

“姜， ”

“ ['sɪnəmən] , ”
“ cinnamon , ”
“ 肉桂 , ”

“肉桂，”

“ ['nʌtmeg] ,
“ nutmeg ,
“ 肉豆蔻 ,

“肉豆蔻，

” [ænd; ənd] ['pɒsəbli] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['ʌðə(r)][s'paɪsɪz][ɔː(r)] ['kɒndɪmənts] — ['reəli] [mɔː(r)] .
” and possibly one or two other spices or condiments — rarely more .
” 和 可能 一 或者 二 其他 香料 或者 调味品 — 很少 更多的 .

”以及可能一两种其他香料或调味品——很少会更多。

[wɪð] [ðiːz] and4
With these and4
和 这些 and4

有了这些和4

[ə; eɪ]['bɒt(ə)l] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ,
a bottle each of lemon extract and vanilla ,
一个 瓶子 每个 的 柠檬 提炼 和 香草 ,

柠檬提取物和香草提取物各一瓶，

[ʃiː; ʃi][ɪz]['sætɪsfaɪd] [ðæt] [ʃiː; ʃi][ɪz] ['fʊli] [ɪ'kwɪpt] [æz; əz][fɑː(r)][æz; əz] ['fleɪvərɪŋ] [ˌpɔsə'bilitiz] [ɑː(r); ə(r)]
she is satisfied that she is fully equipped as far as flavoring possibilities are
她 是 使满意 那 她 是 完全 配备 作为 远的 作为 调味 可能性 是
[kən'sɜːnd] .
concerned .
担心的 .

她对自己在调味方面拥有的充分条件感到满意。

[ɪf] [ʃiː; ʃi][hæz; həz][leɪd][ɪn][ə; eɪ][bɒks][ɒv; əv][seɪdʒ][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [mɪkst] ['dresɪŋ] [wɪð] ,
If she has laid in a box of sage and one of mixed dressing with ,
如果 她 有 铺设 在 一个 盒子 的 圣人 和 一 的 混合 敷料 和 ,

如果她躺在装有鼠尾草和混合调料的盒子里，

[pə'hæps] , [sʌm; səm][pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd] [taɪm] , [ʃiː; ʃi] [v'juːz] [hɜː(r); hə(r)] [ˌfɔː'saɪtɪdnəs]
perhaps , some paprika and thyme , she views her foresightedness
也许 , 一些 辣椒 和 百里香 , 她 浏览 她 远见
[wɪð] [mʌtʃ] [kəm'pleɪs(ə)nsi] .
with much complacency .
和 很多 自满 .

或许加点辣椒粉和百里香，她对自己的远见卓识感到非常自满。

[ʃiː; ʃi][ɪz] [sə'plaɪd] [wɪð] ['seivəri] .
She is supplied with savories .
她 是 供应 和 咸味小吃 .

她得到了美味的点心。

[ðen] [ʃiː; ʃi] [gəʊz] [raɪt] [ɒn] ['saɪɪŋ] , “ [əʊ] , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [njuː] [miːt] ,
Then she goes right on sighing , “ Oh , for a new meat ,
然后 她 去 正确的 在 叹息 , “ 哦 , 为了 一个 新的 肉 ,

然后她继续叹息道：“哦，真希望有种新的肉。”

[ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [əʊld] [raʊnd] [ɒv; əv] ['mʌtn] , [pɔːk] , [biːf] [ænd; ənd] [fɪʃ] ; [fɪʃ] , [biːf] ,
instead of the same old round of mutton , pork , beef and fish ; fish , beef ,
反而 的 这 相同的 老的 圆形的 的 羊肉 , 猪肉 , 牛肉 和 鱼 ; 鱼 , 牛肉 ,
['mʌtn] [ænd; ənd] [pɔːk] ,
mutton and pork ,
羊肉 和 猪肉 ,

而不是老一套的羊肉、猪肉、牛肉和鱼肉；鱼肉、牛肉、羊肉和猪肉，

” [dis'kleim] ['ʌtəli] ['eni] [rɪˌspɒnsə'bɪləti] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [mə'nɒtəni] [ðæt] [ɪz] [ˌʌndə'maɪnɪŋ] [ðə; ði]
” disclaiming utterly any responsibility for the monotony that is undermining the
” 免责声明 完全地 任何 责任 为了 这 单调 那 是 破坏 这
['fæməli] [helθ] [ænd; ənd]['tempə(r)][ænd; ənd] ,
family health and temper and ,
家庭 健康 和 脾气 和 ,

“完全否认对这种正在损害家庭健康和情绪的单调生活负有任何责任，并且，

[kwaɪt] ['pɒsəbli] , [ɪts] ['mɒrəlz] .
quite possibly , its morals .
相当 可能 , 它是 德 .

很有可能，是它的道德观。

[ðæt] [ɪz] [weə(r)] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] [meɪks] [hɜː(r); hə(r)]['praɪməri][ænd; ənd][məʊst][ɪm'pɔːt(ə)nt]
That is where the American housewife makes her primary and most important
那 是 在哪里 这 美国人 家庭主妇 制作 她 基本的 和 最多 重要的
[mis'teik] .
mistake .
错误 .

这就是美国主妇犯下的主要也是最重要的错误。

[ðə; ði] [frentʃ] , [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][hænd] , [nəʊ] [ðæt] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] , ['lɪtərəli] ,
The French , on the other hand , know that there are , literally ,
这 法语 , 在 这 其他 手 , 知道 那 那里 是 , 字面上地 ,

另一方面，法国人知道，实际上，

['hʌndrədz] [ɒv; əv] [weɪz] [tuː; tə] ['veəri] ['evri] [dɪʃ] , [haʊ'evə(r)]['ɔːd(ə)n(ə)ri][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][ɪn][ɪts]
hundreds of ways to vary every dish , however ordinary it may be in its
数百 的 方式 到 各不相同 每一个 盘子 , 然而 普通的 它 可能 是 在 它是
['praɪməri] [steɪt] .
primary state .
基本的 状态 .

即使一道菜本身再普通，也有数百种方法可以改变它的做法。

[ðæt] [ɪz][ðeə(r)]['siːkrət][ɒv; əv] [sək'ses] : [ʌn'feɪlɪŋ] [və'raɪəti] ['kʌp(ə)ld] [wɪð] [ɪ'kɒnəmi] . [faɪv]
That is their secret of success : unfailing variety coupled with economy . 5
那 是 他们的 秘密 的 成功 : 永不失败 种类 耦合 和 经济 . 5

这就是他们成功的秘诀：始终如一的丰富品种加上经济实惠。5

[haʊ'evə(r)] ,
However ,
然而 ,

然而，

[ðɪs] [ɪz][nɒt][tuː; tə][kleɪm] [ðæt] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['pælət] [wʊd] [teɪk] ['kaɪndli][tuː; tə][ɔːl][ðə; ði] [frentʃ]
this is not to claim that the American palate would take kindly to all the French
这 是 不是 到 宣称 那 这 美国人 味蕾 会 拿 亲切地 到 全部 这 法语
[kʊks] - ['lɪt(ə)l] ['delɪkəsi] ,
cooks ' little delicacies ,
厨师 - 小的 美味佳肴 ,

这并不是说美国人的口味会喜欢法国厨师的所有精致小菜。

[ɔː(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kʊd; kəd][biː; bi] ['kʌltɪveɪtɪd] [tuː; tə] [ðæt] [dɪ'griː] [ðæt] [meɪks] [ə; eɪ] ['frentʃmən] [rɪ'gɑːd]
or that it could be cultivated to that degree that makes a Frenchman regard
或者 那 它 可以 是 栽培 到 那 程度 那 制作 一个 法国人 看待
[ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] ['bælənst] [miːl] ['iːv(ə)n][æz; əz][æn; ən][ɪn'spaɪəd]['pəʊɪm] .
a perfectly balanced meal even as an inspired poem .
一个 完美 均衡 一顿饭 甚至 作为 一个 灵感 诗 .

或者说，它可以被培养到如此程度，以至于法国人会把一顿完美均衡的餐食视为一首充满灵感的诗篇。

['prɒbəbli] [ə'mɛrɪkənz] , [æz; əz][ə; eɪ] [klɑːs] , [kʊd; kəd]['nevə(r)][biː; bi] [ɪn'djuːst] [tuː; tə] [iːt] [sʌm; səm][ɒv; əv]
Probably Americans , as a class , could never be induced to eat some of
大概 美国人 , 作为 一个 班级 , 可以 绝不 是 诱导 到 吃 一些 的
[ðə; ði]['lɪt(ə)l][bɝdz] — [ðə; ði] - ,
the little birds — the mauviettes ,
这 小的 鸟类 — 这 - ,

或许美国人作为一个群体，永远不可能被说服去吃某些小鸟——紫翅雀。

[ðə; ði] [ˌæluː'ɛts] , [ðə; ði] ['spærəʊz] [beɪkt] [ɪn][ə; eɪ][paɪ] , [ðæt] [səʊ] [dɪ'laɪt] [ðə; ði] ['frentʃmən] .
the alouettes , the sparrows baked in a pie , that so delight the Frenchman .
这 云雀 , 这 麻雀 烘焙 在 一个 馅饼 , 那 所以 喜 这 法国人 .

法国人最爱的菜肴——烤云雀，也就是馅饼里的麻雀。

['ɔːlsəʊ] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['kwestʃən] ['weðə(r)] [sneɪlz] , ['iːv(ə)n] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə] [əb'teɪn]
Also , it is a question whether snails , even if it were possible to obtain
还 , 它 是 一个 问题 无论 蜗牛 , 甚至 如果 它 是 可能的 到 获得
[ðə; ði][suː'pɪəriə(r)] [bɜː'gʌndiən] ,
the superior Burgundian ,
这 优越的 勃艮第 ,

此外，即使有可能获得上等的勃艮第葡萄酒，蜗牛是否也值得探讨。

[fæt][ænd; ənd]['dʒuːsi][ænd; ənd] [kʊkt] ['iːv(ə)n][æz; əz]['aʊə(r)] [əʊn] ['ɒskə(r)] [juːst] [tuː; tə][prɪ'peə(r)]
fat and juicy and cooked even as our own Oscar used to prepare
胖的 和 多汁的 和 煮熟 甚至 作为 我们的 自己的 奥斯卡 用过的 到 准备
[ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)]['sɜːt(ə)n] ['wɔːldɔːf] [gests] ,
them for certain Waldorf guests ,
他们 为了 肯定 华德福 客人 ,

肥美多汁，烹饪得恰到好处，就像我们自己的奥斯卡过去为某些华尔道夫客人烹制的那样。

[wʊd] ['evə(r)] [ə'piːl] [tuː; tə][ðə; ði] [ə'merɪkən] [teɪst] ,
would ever appeal to the American taste ,
会 曾经 上诉 到 这 美国人 品尝 ,

永远无法迎合美国人的口味。

[æz; əz]['iːv(ə)n][ðə; ði] ['kɒmən] ['hedʒrəʊ] [sɔːt] [ɒv; əv] [sneɪl] [dʌz] [tuː; tə][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['frentʃmən] .
as even the common hedgerow sort of snail does to the average Frenchman .
作为 甚至 这 常见的 树篱 种类 的 蜗牛 做 到 这 平均的 法国人 .

就像普通的田埂蜗牛对普通法国人一样。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] ['dinəz] [ɒv; əv]['mɒnti; 'mɒnteɪ]['kɑːləʊ][ɑː(r); ə(r)] [ˌnesə'serəli] [səʊ]
It is not that the French dinners of Monte Carlo are necessarily so
它 是 不是 那 这 法语 晚餐 的 蒙特 卡洛 是 一定 所以
[suː'pɪəriə(r)][tuː; tə] [ə'merɪkən] [ʃɔː(r)] ['dinəz] ,
superior to American shore dinners ,
优越的 到 美国人 支撑 晚餐 ,

并非蒙特卡洛的法式晚餐就一定比美国海滨晚餐更胜一筹，

[ɔː(r)] [ðæt] [ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['dinəz] [ɒv; əv]['pærɪs][ɑː(r); ə(r)][səʊ] ['ɪnfɪnətli] [tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːd] [tuː; tə]
or that the little dinners of Paris are so infinitely to be preferred to
或者 那 这 小的 晚餐 的 巴黎 是 所以 无限地 到 是 首选 到
[ðəʊz] ,
those ,
那些 ,

或者说，巴黎的小餐馆比那些餐馆好太多了。

[seɪ] , [ɒv; əv]['sɜːt(ə)n] ['pleɪsɪz][ɪn] [njuː] ['ɔːrlənz] , [ɔː(r)] [ðæt]
say , of certain places in New Orleans , or that
说 , 的 肯定 地方 在 新的 奥尔良 , 或者 那

比如说，新奥尔良的某些地方，或者说……

the6
the6
the6

['kɒpəri] - ['teɪstɪŋ] ['ɔɪstə(r)z][ɒv; əv]['hɑːvrə; 'hɑːvə][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kəm'peəd] [wɪð] [ðəʊz] [ɒv; əv]
coppery - tasting oysters of Havre are to be compared with those of
铜色 - 品尝 牡蛎 的 勒阿弗尔 是 到 是 比较的 和 那些 的
['aʊə(r)] [əʊn] ['bɔːltɪmɔː(r)] .
our own Baltimore .
我们的 自己的 巴尔的摩 .

哈弗尔的牡蛎带有铜锈味，可以与我们巴尔的摩的牡蛎相媲美。

[ðeə(r)] [ɪz][nəʊ][mɔː(r)][tuː; tə][biː; bi] [sed] , ['prɒbəbli] , [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['wʊdkɒk] [ɒv; əv][əʊld]
There is no more to be said , probably , for the woodcock patés of old
那里 是 不 更多的 到 是 说 , 大概 , 为了 这 鹬 肉酱 的 老的
[ˌmɔːn'trɜːl] ,
Montreuil ,
蒙特勒伊 ,

或许，关于蒙特勒伊老城的丘鹬肉酱，已经没有什么可说的了。

[ɔː(r)][ðə; ði] [rɪ'lets] [ɒv; əv] [tʊr] , [ɔː(r)][ðə; ði]['lɪt(ə)l][pɒts][ɒv; əv] ['kʌstəd] [wʌn][gets][æt; ət][ðə; ði]
or the rillettes of Tours , or the little pots of custard one gets at the
或者 这 肉酱 的 旅游 , 或者 这 小的 锅 的 蛋奶冻 一 获得 在 这
['fɒrən] [mɒnt'piːljə(r)] ,
foreign Montpelier ,
外国的 蒙彼利埃 ,

或者图尔的肉酱，或者在国外的蒙彼利埃餐厅买到的小罐蛋奶冻。

[ɔː(r)][ðə; ði][vɒl] - [ˌeɪ 'juː] - [vent] , [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][praɪd][ænd; ənd][bəʊst][ɒv; əv][ðə; ði] ['sɪtɪz] [ɒv; əv]
or the vol - au - vent , which is the pride and boast of the cities of
或者 这 卷 - au - 发泄 , 哪个 是 这 自豪 和 夸 的 这 城市 的
[prɔ'vɔŋs] ,
Provence ,
普罗旺斯 ,

或者说，酥皮盒，它是普罗旺斯城市的骄傲和自豪之物。

[ðæn; ðən][ðeə(r)][ɪz][fɔː(r); fə(r)] ['græn,mʌðərz] ['kʊkiz] [sʌtʃ] [æz; əz][hæv; həv][pʊt]['kæmdən] , [meɪn] ,
than there is for grandmother's cookies such as have put Camden , Maine ,
比 那里 是 为了 祖母的 曲奇饼 这样的 作为 有 放 卡姆登 , 缅因州 ,
[ɒn][ðə; ði][mæp] ,
on the map ,
在 这 地图 ,

比起祖母做的饼干，缅因州卡姆登的饼干更受欢迎，这些饼干让卡姆登名扬四海。

[ɔː(r)] ['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] [keɪks] ,
or Lady Baltimore cakes ,
或者 女士 巴尔的摩 蛋糕 ,

或者巴尔的摩夫人蛋糕，

[ɔː(r)][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [paɪz][wʌn][gəʊz][tuː; tə] ['nɔːðən] [njuː] ['hæmpʃɪə] [tuː; tə][faɪnd][ɪn][ðeə(r)]['glɔːri] ,
or the chicken pies one goes to northern New Hampshire to find in their glory ,
或者 这 鸡 馅饼 一 去 到 北方 新的 汉普郡 到 寻找 在 他们的 荣耀 ,

或者去新罕布什尔州北部寻找美味的鸡肉馅饼，

[ɔː(r)][ðə; ði] ['tɜːkɪz] [ðæt] , [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði] [griːn] ['maʊntənz] , [meɪk] [vər'mɑːnts] [feɪm] .
or the turkeys that , as much as the Green Mountains , make Vermont's fame .
或者 这 火鸡 那 , 作为 很多 作为 这 绿色的 山脉 , 制作 佛蒙特州的 名声 .

或者说，是那些火鸡，它们和绿山一样，使佛蒙特州闻名遐迩。

[stɪl] , [ðeə(r)][ɪz][nəʊ] ['kwestʃən] [bʌt; bət] [ðæt] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['pælət] [wʊd] ['benɪfɪt] [mʌtʃ] [baɪ] ['biːɪŋ]
Still , there is no question but that the American palate would benefit much by being
仍然 , 那里 是 不 问题 但 那 这 美国人 味蕾 会 益处 很多 经过 存在
['kʌltɪveɪtɪd] ,
cultivated ,
栽培 ,

然而，毫无疑问，美国人的味蕾如果能得到更好的培养，将会受益匪浅。

[nɒt]['əʊnli][ɪn][ðə; ði] ['ɪntrəsts] [ɒv; əv] [ɪ'kɒnəmi] ,
not only in the interests of economy ,
不是 仅有的 在 这 兴趣 的 经济 ,

不仅出于经济利益，

[bʌt; bət]['ɔːlsəʊ] [wɪð] [ə; eɪ] [vjuː] [tuː; tə][ðə; ði] [ɪn'kriːs] [ɒv; əv][ˌgæstrə'nɒmɪk] ['pleʒə(r)] ,
but also with a view to the increase of gastronomic pleasure ,
但 还 和 一个 看法 到 这 增加 的 美食 乐趣 ,

但同时也是为了增加美食乐趣，

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [teɪst] [ə'tjuːnd] [tuː; tə] ['meni] [ˌverɪ'eʃən] [ɪz][æz; əz][æn; ən][ɪə(r)] ['sensətɪv] [tuː; tə][ðə; ði]
for a taste attuned to many variations is as an ear sensitive to the
为了 一个 品尝 协调的 到 许多 变体 是 作为 一个 耳朵 敏感的 到 这
[nj'uːənsɪz][ɒv; əv] [swiːt] [saʊndz] [ɔː(r)][æn; ən] [aɪ] [treɪnd] [tuː; tə] [pə'siːv] ['delɪkət] [təʊnz] [ænd; ənd]
nuances of sweet sounds or an eye trained to perceive delicate tones and
细微差别 的 甜的 声音 或者 一个 眼睛 受过训练 到 感知 精美的 音调 和
[tɪnts] .
tints .
色调 .

对多种变化都感兴趣的品味，就像耳朵能敏锐地分辨甜美声音的细微差别，或者眼睛能敏锐地感知微妙的音调和色彩一样。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['riːəli] [ə; eɪ]['mætə(r)][fɔː(r); fə(r)] regret7 – [eit]
It is really a matter for regret7 – 8
它 是 真的 一个 事情 为了 regret7 – 8

这真是一件令人遗憾的事7-8

[ðæt] [wiː; wi] , [æz; əz][ə; eɪ]['piːp(ə)l] ,
that we , as a people ,
那 我们 , 作为 一个 人们 ,

我们作为一个民族，

[hæv; həv][nɒt] [biːn] [æz; əz] ['wɪlɪŋ] [tuː; tə] [lɜːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [frentʃ] [ðə; ði][ɑːt][ɒv; əv] ['kʊkɪŋ]
have not been as willing to learn from the French the art of cooking
有 不是 到过 作为 愿意的 到 学习 从 这 法语 这 艺术 的 烹饪
[ænd; ənd] ['iːtɪŋ] [æz; əz][wiː; wi][hæv; həv] [biːn] [tuː; tə][ə'kwaɪə(r)][frɒm; frəm][ðem; ðəm] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv]
and eating as we have been to acquire from them knowledge of
和 吃 作为 我们 有 到过 到 获得 从 他们 知识 的
[ðə; ði][ɑːt][ɒv; əv] [dres] .
the art of dress .
这 艺术 的 裙子 .

我们不像向法国人学习服装艺术那样，那么乐意向他们学习烹饪和饮食艺术。

[ʌn'tɪl] [wiː; wi]['waɪd(ə)n]['aʊə(r)][hə'raɪz(ə)n] [sə'fɪʃntli] [tuː; tə][duː; də] [ðɪs] ,
Until we widen our horizon sufficiently to do this ,
直到 我们 扩大 我们的 地平线 足够 到 做 这 ,

直到我们拓宽视野，能够做到这一点为止

[wiː; wi][hæv; həv][nɒt]['iːv(ə)n] [bɪ'gʌn] [tuː; tə] [dɪ'veləp] [ɔːl]['aʊə(r)] [fuːd] [rɪ'sɔːsɪz] [ɔː(r)][tuː; tə] [ˌʌndə'stænd]
we have not even begun to develop all our food resources or to understand
我们 有 不是 甚至 开始 到 发展 全部 我们的 食物 资源 或者 到 理解
[ðə; ði][fɜːst]['prɪnsəp(ə)lz][ɒv; əv] [truː] [fuːd] [ɪ'kɒnəmi] — [wɪtʃ] [ɪz][nɒt][æt; ət][ɔːl] [sɪ'nɒnɪməs] [wɪð] “
the first principles of true food economy — which is not at all synonymous with “
这 第一的 原则 的 真的 食物 经济 — 哪个 是 不是 在 全部 同义词 和 “
['gəʊɪŋ] [wɪ'ðaʊt] . ” [naɪn]
going without . ” 9
去 没有 . ” 9

我们甚至还没有开始开发所有粮食资源，也没有理解真正粮食经济的基本原则——这与“挨饿受冻”完全是两回事。9

['fleɪvə(r)] , ['hændmeɪd] [ɒv; əv] [və'raɪəti]
FLAVOR , HANDMAID OF VARIETY
味道 , 使女 的 种类

风味，手工制作的多样性

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][bɪˈkəz; bɪˈkɒz][hiː; hi][hæz; həz][ə; eɪ] [ˈmʌltɪtjuːd] [ɒv; əv] [ˈsiːznɪŋz] [æt; ət][hɪz; ɪz] [kəˈmɑːnd]

It is because he has a multitude of seasonings at his command

它 是 因为 他 有 一个 民众 的 调味料 在 他的 命令

[ænd; ənd] [nəʊz] [haʊ] [tuː; tə][juːz][ðem; ðəm] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [ɪz] [ɪneɪbld] [nɒt] [ˈəʊnli][tuː; tə]

and knows how to use them that the French cook is enabled not only to

和 知道 如何 到 使用 他们 那 这 法语 厨师 是 已启用 不是 仅有的 到

[send][tuː; tə][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l][æn; ən] [ˈɪnfɪnət] [vəˈraɪəti][ɒv; əv] [ˈdɪʃɪz] ,

send to the table an infinite variety of dishes ,

发送 到 这 桌子 一个 无限 种类 的 菜肴 ，

正是因为法国厨师拥有多种调味料，并且懂得如何使用它们，所以他不仅能够为餐桌奉上种类繁多的菜肴，

[bʌt; bət] , [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] , [tuː; tə] [ˈpræktɪs] [iˈkɔnəmiz] [ðæt] [wɜː(r); wə(r)] [ˈʌðəwaɪz]

but , at the same time , to practice economies that were otherwise

但 ， 在 这 相同的 时间 ， 到 实践 经济体 那 是 否则

[ɪmˈpɒsəb(ə)l] .

impossible .

不可能的 .

但与此同时，也实现了原本不可能实现的经济节约。

[ðə; ði] [əˈmerɪkən] [baɪz] [æn; ən] [ɪkˈspensɪv] [kʌt] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] , [æz; əz][ɪz] [raɪt] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]

The American buys an expensive cut of meat and , as is right in such a

这 美国人 购买 一个 昂贵的 切 的 肉 和 ， 作为 是 正确的 在 这样的 一个

[keɪs] ,

case ,

案件 ，

美国人买了一块昂贵的肉，在这种情况下，这样做是理所当然的。

[triːts] [ˌaɪ ˈtiː][æz; əz] [ˈpleɪnli] [ænd; ənd] [ˈsɪmpli] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] .

treats it as plainly and simply as possible .

款待 它 作为 显然 和 简单地 作为 可能的 .

尽可能用最简单明了的方式处理。

[ðə; ði] [ˈfrentʃmən] [baɪz] [miːt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [mʌtʃ] [ˈləʊə(r)][ˈkwɒləti] ,

The Frenchman buys meat of a much lower quality ,

这 法国人 购买 肉 的 一个 很多 降低 质量 ，

法国人买的肉质量差得多。

[bʌt; bət][səʊ] [imˈbeliʃ] [ˌaɪ ˈtiː] [ðæt] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkʌmz] [tuː; tə][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][suːˈpɪəriə(r)] ,

but so embellishes it that when it comes to the table it is superior ,

但 所以 润饰 它 那 什么时候 它 来 到 这 桌子 它 是 优越的 ，

但它对菜肴的润色如此精妙，以至于摆在餐桌上时，它显得更加出色。

[ɔː(r)] , [æt; ət] [liːst] , [ˈiːkwəl][tuː; tə] [ðæt] [wɪtʃ] [kɒsts] [mʌtʃ] [mɔː(r)] .

or , at least , equal to that which costs much more .

或者 ， 在 至少 ， 平等的 到 那 哪个 成本 很多 更多的 .

或者至少，它与价格高得多的产品不相上下。

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi][ˈɔbdʒikt, -dʒekt, əbˈdʒekt] [ðæt] [ðɪs] [ɪz][nəʊ][ˈriːəl] [ɪˈkɒnəmi] ,

It may be objected that this is no real economy ,

它 可能 是 反对 那 这 是 不 真实的 经济 ，

有人可能会反驳说，这根本算不上真正的经济。

[bɪˈkəz; bɪˈkɒz][baɪ][ðə; ði][taɪm][ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [hæz; həz] [sɔːst] [ænd; ənd] [spaɪst] [hɪz; ɪz] [tʃiːp] [kʌt]

because by the time the French cook has sauced and spiced his cheap cut

因为 经过 这 时间 这 法语 厨师 有 酱汁 和 加香料 他的 便宜的 切

[ɪn][ˈɔːdə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː][ˈpælətəb(ə)l] ,

in order to make it palatable ,

在 命令 到 制作 它 可口的 ，

因为等到法国厨师把那块廉价肉块调味腌制好，让它变得可以食用时，

[ðə; ði][kɒst][ɪz][æz; əz] [greɪt] , [ɪf] [nɒt]['greɪtə(r)][ðæn; ðən][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [hæv; həv] [biːn] [hæd; həd][hiː; hi] [peɪd] more10

the cost is as great , if not greater than it would have been had he paid more10

这 成本 是 作为 伟大的 , 如果 不是 更大的 比 它 会 有 到过 有 他 有薪酬的 more10

即使不比他多付一些钱付出更高的代价更大，代价也同样巨大[10]

[fɔː(r); fə(r)][hɪz; ɪz] [miːt] [ɪn][ðə; ði][fɜːst] [pleɪs] .

for his meat in the first place .

为了 他的 肉 在 这 第一的 地方 .

首先，他需要肉。

[ðɪs] [wʊd] [biː; bi] [truː] [ɪ'nʌf] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [ə'mɛrɪkənz] ['meθəd] [ɒv; əv] [prə'siːdʒə(r)] .

This would be true enough according to the average American's method of procedure .

这 会 是 真的 足够的 根据 到 这 平均的 美国人的 方法 的 程序 .

按照普通美国人的行事方式来看，这确实没错。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [rɪ'membəd] [ðæt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [hæz; həz] [ɔːl'redi] [ɪn][hɪz; ɪz] ['kɪtʃɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['vɪnɪgə(r)] ,

But it is to be remembered that the French cook has already in his kitchen the cooking vinegars ,

但 它 是 到 是 记得 那 这 法语 厨师 有 已经 在 他的 厨房 这 烹饪 醋 ,

但需要记住的是，法国厨师的厨房里本来就有烹饪用的醋。

[ðə; ði][s'paɪsɪz] , [ðə; ði] [draɪd] [hɜːbs] , [ðə; ði]['ekstrækts; ɪk'strækts] ,

the spices , the dried herbs , the extracts ,

这 香料 , 这 干燥 草药 , 这 提取物 ,

香料、干草药、提取物

[ðæt] [ɪn] ['veri] [smɔːl] [ə'maʊnts] — [ə; eɪ] [dæʃ] [ɔː(r)][ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] — [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ;

that in very small amounts — a dash or a few leaves — are used at a time ;

那 在 非常 小的 金额 — 一个 短跑 或者 一个 很少 树叶 — 是 用过的 在 一个 时间 ;

每次只需少量——一小撮或几片叶子；

['ɔːlsəʊ] , [ðæt] [ɪn][ə; eɪ] [greɪt] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv][keɪsɪz] ,

also , that in a great number of cases ,

还 , 那 在 一个 伟大的 数字 的 案例 ,

此外，在很多情况下，

['greivi] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði][baɪ] - ['prɒdʌkts] [ɒv; əv][ðə; ði] [meɪn] ['dɪʃɪz] — [ðəʊz] [baɪ] - ['prɒdʌkts] [ðæt] [ɪn][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['kɪtʃɪn] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][gəʊ] [daʊn] [ðə; ði] [sɪŋk] - [dreɪn] [ɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] ['gɑːbɪdʒ] [peɪl] .

gravies and sauces are made from the by - products of the main dishes — those by - products that in the American kitchen usually go down the sink - drain or into the garbage pail .

肉汁 和 酱汁 是 制成 从 这 经过 - 产品 的 这 主要的 菜肴 — 那些 经过 - 产品 那 在 这 美国人 厨房 通常 去 向下 这 下沉 - 流走 或者 进入 这 垃圾 桶 .

肉汁和酱料是由主菜的副产品制成的——这些副产品在美国厨房里通常会被倒入水槽或垃圾桶。

[teɪk] [ə; eɪ] [piːp] ['ɪntuː][ðə; ði]['tɪpɪk(ə)l] [frentʃ] ['kʌbəd] .

Take a peep into the typical French cupboard .

拿 一个 窥视 进入 这 典型的 法语 橱柜 .

让我们一起窥探一下典型的法式橱柜。

[ðeə(r)] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [frɒm; frəm] ['twenti] - [faɪv] [tuː; tə] ['θɜːti] ['lɪkwɪd] ['siːzniŋz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['æntʃəvi] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ,
There you will find from twenty - five to thirty liquid seasonings such as anchovy extract ,
那里 你 将要 寻找 从 二十 - 五 到 三十 液体 调味料 这样的 作为 凤尾鱼 提炼 ，

在那里，您可以找到二十五到三十种液体调味料，例如凤尾鱼提取物。

[tə'bæskoʊ] [sɔːs] , [miːt] ['ekstrækts; ɪk'strækts] , ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [tə'mɑːtəʊ] [peɪst] , ['tʃʌtni] , ['veəriəs] ['vɪnɪgə(r)] ,
tobasco sauce , meat extracts , mushroom catsup , tomato paste , chutney , various vinegars ,
塔巴斯科 酱 ， 肉 提取物 ， 蘑菇 番茄酱 ， 番茄 粘贴 ， 酸辣酱 ， 各种各样的 醋 ，

塔巴斯科辣椒酱、肉类提取物、蘑菇番茄酱、番茄酱、酸辣酱、各种醋

['wʊstəʃə(r)] [ænd; ənd] ['meni] [ə'nʌðə(r)] ['fleɪvərɪŋ] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [tæŋ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [zest] ['iːv(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [məʊst] [ʌn'prɒmɪsɪŋ] [dɪʃ] ,
Worcestershire and many another flavoring designed to give a tang and a zest even to the most unpromising dish ,
伍斯特郡 和 许多 其他 调味 设计 到 给 一个 唐 和 一个 热情 甚至 到 这 最多 不乐观 盘子 ，

伍斯特沙司和许多其他调味料旨在为即使是最平淡无奇的菜肴增添风味和活力。

[ɪf] [juːst] [ə'raɪt] .
if used aright .
如果 用过的 好的 .

如果使用得当。

[ðeə(r)] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] , [tuː] , ['fɪfti] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [draɪ] ['siːzniŋz] , including11
There you will find , too , fifty or more dry seasonings , including11
那里 你 将要 寻找 ， 也 ， 五十 或者 更多的 干燥 调味料 ， including11

那里你还会发现五十多种干调料，其中包括11种。

['ænɪs] , ['bæzl] , ['sæfrən] , ['seɪvəri] , [kləʊv] [ɔː(r)] ['gɑːlɪk] , ['kæsɪə] [bʌdz] , [beɪ] [liːf] , ['dʒɪndʒə(r)] [ruːt] ,
anise , basil , saffron , savoury , clove or garlic , cassia buds , bay leaf , ginger root ,
八角 ， 罗勒 ， 藏红花 ， 咸味的 ， 丁香 或者 蒜 ， 决明子 花蕾 ， 湾 叶子 ， 姜 根 ，

茴香、罗勒、藏红花、香薄荷、丁香或大蒜、桂皮芽、月桂叶、生姜根

['pepə(r)] - [kɔːnz] , ['mɑːdʒərəm] , [mɪnt] , [taɪm] , ['keɪpəz] [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] .
pepper - corns , marjoram , mint , thyme , capers and so on .
胡椒 - 玉米 ， 马郁兰 ， 薄荷 ， 百里香 ， 刺山柑 和 所以 在 .

胡椒粒、马郁兰、薄荷、百里香、刺山柑等等。

[ˌhɪər'ɪn] [laɪ] [ðə; ði] " ['siːkrəts] " [ɒv; əv] [frentʃ] ['kʊkəri] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] , [ɪn] [truːθ] , [nɒt] ['siːkrəts] [æt; ət] [ɔːl] ,
Herein lie the " secrets " of French cookery which are , in truth , not secrets at all ,
在此处 说谎 这 " 秘密 " 的 法语 烹饪 哪个 是 ， 在 真相 ， 不是 秘密 在 全部 ，

这就是法国烹饪的"秘诀"，但实际上，这些根本算不上什么秘密。

[bʌt; bət] ['mɪəli] [ðə; ði] [ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['kɒmən] [sens] [tuː; tə] [ðə; ði] [kwɪ'ziːn] .
but merely the application of common sense to the cuisine .
但 仅仅 这 应用 的 常见的 感觉 到 这 美食 .

只不过是将常识应用于烹饪而已。

[ðə; ði] [frentʃ] [hæv; həv] ['nevə(r)] [ə'laʊd] [ðeə(r)] [teɪst] [tuː; tə] [biː; bi] [rɪ'strɪktɪd] [baɪ] ['predʒədɪs] ,
The French have never allowed their taste to be restricted by prejudice ,
这 法语 有 绝不 允许 他们的 品尝 到 是 受限制的 经过 偏见 ，

法国人从不允许自己的品味受到偏见的限制。

[səʊ] [ðeɪ] [heɪl][ə; eɪ] [njuː] ['fleɪvə(r)] [wɪð] [dɪ'laɪt] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən] ['redʒɪstərɪŋ] [æn; ən] [ɪn'stɪŋktɪv]
so they hail a new flavor with delight rather than registering an instinctive
所以 他们 冰雹 一个 新的 味道 和 喜 相当 比 注册 一个 本能
[dɪs'laɪk][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][fə'mɪliə(r)] .
dislike because it is not familiar .
不喜欢 因为 它 是 不是 熟悉的 .

因此，他们会欣然接受一种新口味，而不是因为不熟悉而本能地产生厌恶感。

[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ə'plaɪd] [ˌedʒu'keɪʃ(ə)n] ,
With a little applied education ,
和 一个 小的 应用 教育 ,

稍加应用教育，

[ə'mɛrɪkənz] [kæn; kən] [brɪŋ] [ðə; ði] [tʃɑːm] [ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ] ['teɪb(ə)l][tuː; tə][ðeə(r)] [əʊn] [hoʊmz]
Americans can bring the charm of the French table to their own homes
美国人 能 带来 这 魅力 的 这 法语 桌子 到 他们的 自己的 房屋
['rɑːðə(r)][ðæn; ðən] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ,
rather than when they are ,
相当 比 什么时候 他们 是 ,

美国人可以将法式餐桌的魅力带回家中，而不是仅仅在外出时。

[æz; əz] [ðeɪ] [seɪ] , ['taɪəd][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [əʊld] [raʊnd] [ɒv; əv] “ [iːts] ,
as they say , tired of the same old round of “ eats ,
作为 他们 说 , 疲劳的 的 这 相同的 老的 圆形的 的 “ 吃 ,

正如他们所说，厌倦了千篇一律的“吃”，

” [siːkɪŋ] [aʊt] [ə; eɪ] ['nɒndɪskrɪpt] ['teɪb(ə)l] - ['restrɒnt] [ænd; ənd] ['iːgəli] [kən'sjuːmɪŋ] [wɒt] [ɪz]
” seeking out a nondescript table d'hôte restaurant and eagerly consuming what is
” 寻求 出去 一个 不伦不类 桌子 - 餐厅 和 急切地 消费 什么 是
[set] [bɪ'fɔː(r)] [ðem; ðəm] ,
set before them ,
放 前 他们 ,

“寻找一家毫不起眼的套餐餐厅，然后兴致勃勃地享用摆在面前的菜肴。”

['greɪtf(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] .
grateful for a change .
感激的 为了 一个 改变 .

感谢这种改变。

[bʌt; bət][doʊnt]['hɑːd(ə)n][jɔː(r); jə(r)] [hɑːt] [ə'genst] [frentʃ] ['kʊkəri] ['mɪəli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][juː; jʊ][hæv; həv]
But don't harden your heart against French cookery merely because you have
但 不 硬化 你的 心 反对 法语 烹饪 仅仅 因为 你 有
['sæmpl] [ˌaɪ 'tiː] ,
sampled it ,
抽样 它 ,

但不要仅仅因为品尝过法国菜就对它抱有偏见。

[æz; əz][juː; jʊ] ['fɒndli] [θɪŋk] ,
as you fondly think ,
作为 你 深情地 思考 ,

正如你所怀念的那样，

[æt; ət][wʌn][ɔː(r)][ə'nʌðə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] “ [red] - - ” [ɒv; əv] [njuː] [jɔːk] [ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] ['sɪti] .
at one or another of the “ red - inkeries ” of New York or any other city .
在 一 或者 其他 的 这 “ 红色的 - - ” 的 新的 约克 或者 任何 其他 城市 .

在纽约或其他任何城市的某家“红墨水厂”。

For12
For12
For12

For12

[ðə; ði][məʊst] [pɑːt] [ðə; ði] “ [frentʃ] ” ['restrɒnts] [ɒv; əv][ðə; ði][lænd][ɑː(r); ə(r)][ɪn] [ri'æləti] [nɒt] [frentʃ]
the most part the “ French ” restaurants of the land are in reality not French
这 最多 部分 这 “ 法语 ” 餐厅 的 这 土地 是 在 现实 不是 法语
[æt; ət][ɔːl] ,
at all ,
在 全部 ,

这个国家的大部分“法式”餐厅实际上根本不是法式餐厅。

[bʌt; bət][ɪ'tæliən][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][məʊst] [pɑːt] , [ænd; ənd] [wɒt'evə(r)] ['gælɪk] ['fleɪvə(r)][ðə; ði][rɪ'meɪndə(r)]
but Italian for the most part , and whatever Gallic flavor the remainder
但 意大利语 为了 这 最多 部分 , 和 任何 高卢语 味道 这 余
['evə(r)] [pə'zest] [hæz; həz] [wel] - [naɪ] ['vænɪʃd] .
ever possessed has well - nigh vanished .
曾经 拥有 有 出色地 - 夜 消失了 .

但大部分是意大利风味，其余部分曾经拥有的法式风味几乎已经消失殆尽。

[ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ɪk'sepʃnz] [bʌt; bət] , [ɪf] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] , [ðeə(r)]['peɪtrənz] ['keəfəli] [gɑːd] [ðə; ði]
There may be exceptions but , if there are , their patrons carefully guard the
那里 可能 是 例外情况 但 , 如果 那里 是 , 他们的 顾客 小心 警卫 这
['siːkrət] .
secret .
秘密 .

或许会有例外，但如果真有例外，他们的赞助人会小心翼翼地保守这个秘密。

[bʌt; bət][tuː; tə] [rɪ'tɜːn] [tuː; tə][aʊə(r)]['sʌbdʒɪkt] : [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [frentʃ] [kʊks] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði]
But to return to our subject : It is the French cook's knowledge of the
但 到 返回 到 我们的 主题 : 它 是 这 法语 库克的 知识 的 这
['sʌtltiz] ,
subtleties ,
微妙之处 ,

但回到我们的话题：法国厨师懂得的是其中的微妙之处。

[ðə; ði][nj'uːənsɪz][ɒv; əv] ['siːzənɪŋ] [ðæt] [stændz][hɪm][ɪn] [gʊd] [sted] .
the nuances of seasoning that stands him in good stead .
这 细微差别 的 调料 那 站立 他 在 好的 坚定 .

他对调味料的精妙运用让他受益匪浅。

[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['wʊmən] [huː] [hæz; həz]['esei, e'sei][tuː; tə][juːz][sʌm; səm][spaɪs][ɔː(r)]['seɪvəri][ˌʌnfə'mɪliə(r)]
The American woman who has essayed to use some spice or savory unfamiliar
这 美国人 女士 WHO 有 尝试 到 使用 一些 香料 或者 美味的 陌生
[tuː; tə][hɜː(r); hə(r)][ænd; ənd][hæz; həz] [tɜːnd] [aʊt][ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪtʃ] [hɜː(r); hə(r)]['fæməli][hæz; həz]
to her and has turned out a dish which her family has
到 她 和 有 转向 出去 一个 盘子 哪个 她 家庭 有
[dɪ'kleəd] “ ['teɪstɪd] [laɪk]['medsn; 'medɪsn] ” [ɪz] ,
declared “ tasted like medicine ” is ,
声明 “ 尝过 喜欢 药品 ” 是 ,

一位美国女性尝试使用一些她不熟悉的香料或调味料，结果做出来的菜肴被家人评价为“味道像药”，她就是……

['nætʃ(ə)rəli] [ɪ'nʌf] , [dɪs'kʌrɪdʒd] [frɒm; frəm] ['wɒndərɪŋ] ['ɑːftə(r)] [ðæt] [pə'tɪkjələ(r)] [streɪndʒ] [gɒd] [ə'gen]
naturally enough , discouraged from wandering after that particular strange god again
自然 足够的 , 灰心 从 漫游 后 那 特别的 奇怪的 上帝 再次
.
.
.

自然而然地，他便不再迷信那个古怪的神了。

[ðə; ði] [truːθ] [ɪz] [ðæt] [ʃiː; ʃi][hæz; həz] [ˌəʊvə'dʌn] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .
The truth is that she has overdone the seasoning .
这 真相 是 那 她 有 做得太过火了 这 调料 .

事实是她调味料放多了。

[ʃi:; ʃi] ['dʌznt] [wɒnt] [tu:; tə] [bi:; bi] [ˌpɑ:sɪ'məʊniəs] , [wɪtʃ] [ɪz] [dʒʌst] [wɒt] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [ɪz] [wɪð]
She doesn't want to be parsimonious , which is just what the French cook is with
她 不 想 到 是 节俭的 , 哪个 是 只是 什么 这 法语 厨师 是 和
[hɪz; ɪz] ['fleɪvəz] ,
his flavors ,
他的 口味 ,

她不想吝啬，而法国厨师在调味方面却恰恰相反。

['əʊnli] [hi:; hi] , [mɔ:(r)] [ˌsaɪən'tɪfɪkli] , [kɔ:lz] [ˌaɪ 'ti:] ['ju:zɪŋ] [gʊd] ['dʒʌdʒmənt] .
only he , more scientifically , calls it using good judgment .
仅有的 他 , 更多的 科学地 , 呼叫 它 使用 好的 判断 .

只不过他用更科学的方式称之为运用良好的判断力。

[ɪf] [hi:; hi] ['ju:zɪz; 'ju:sɪz] ['gɑ:lɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] , [ˌaɪ 'ti:] ['dʌznt] [ˌnesə'serəli] ['fɒləʊ] [ðæt] [ðə; ði] [ɪn'taɪə(r)]
If he uses garlic in a salad , it doesn't necessarily follow that the entire
如果 他 用途 蒜 在 一个 沙拉 , 它 不 一定 跟随 那 这 全部的
household13
household13
household13

如果他在沙拉里放了大蒜，并不一定意味着全家人都放大蒜。13

[mʌst; məst] [teɪk] [ɒn] [ðə; ði] ['ætməsfɪə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪ'tæliən] ['bɑ:bə(r)] [ʃɒp] , [fɔ:(r); fə(r)] [hi:; hi]
must take on the atmosphere of an Italian barber shop , for he
必须 拿 在 这 气氛 的 一个 意大利语 理发师 店铺 , 为了 他
['ju:zɪz; 'ju:sɪz] ['gɑ:lɪk] [ɔ:(r)] ['ʌnjən] ,
uses garlic or onion ,
用途 蒜 或者 洋葱 ,

必须营造出意大利理发店的氛围，因为他会用大蒜或洋葱。

[nɒt] [tu:; tə] [gɪv] [ðeə(r)] ['fleɪvə(r)] [tu:; tə] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
not to give their flavor to a dish ,
不是 到 给 他们的 味道 到 一个 盘子 ,

不会给菜肴带来它们的味道，

[bʌt; bət] [tu:; tə] [brɪŋ] [aʊt] [ðə; ði] ['fleɪvəz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪð] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] .
but to bring out the flavors of the vegetables with which they are used .
但 到 带来 出去 这 口味 的 这 蔬菜 和 哪个 他们 是 用过的 .

但是为了衬托出与之搭配的蔬菜的风味。

[və'nɪlə] [ænd; ənd] ['lemən] [hæv; həv] [æn; ən] ['ɔ:lməʊst] [ˌju:nɪ'vɜ:s(ə)l] [ə'pi:l] [tu:; tə] [ðə; ði] ['pælət] , [ænd; ənd]
Vanilla and lemon have an almost universal appeal to the palate , and
香草 和 柠檬 有 一个 几乎 普遍的 上诉 到 这 味蕾 , 和
['nəʊɪŋ] [ðɪs] ,
knowing this ,
会心 这 ,

香草和柠檬几乎对所有人来说都具有吸引力，了解这一点之后，

[ðə; ði] [ə'merɪkən] [kʊk] , [laɪk] [ðə; ði] [ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n] [bɪ'fɔ:(r)] [hɜ:(r); hə(r)] , [hæz; həz] ['ɔ:lweɪz] ['si:z(ə)nd]
the American cook , like the generation before her , has always seasoned
这 美国人 厨师 , 喜欢 这 一代 前 她 , 有 总是 经验丰富的
[hɜ:(r); hə(r)] [raɪs] ['pʊdɪŋz] ,
her rice puddings ,
她 米 布丁 ,

这位美国厨师和她上一代人一样，一直以来都会在米布丁里加调料。

[fɔ:(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [wɪð] [wʌn] [ɔ:(r)] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,
for instance , with one or the other ,
为了 实例 , 和 一 或者 这 其他 ,

例如，使用其中之一，

[dʒʌst][æz; əz][hɜː(r); hə(r)]['æp(ə)l] [sɔːs] [hæz; həz][ɪn'veəriəbli] [biːn] ['fleɪvəd] [wɪð] ['lemən][ɔː(r)] ['nʌtmeg] ,
just as her apple sauce has invariably been flavored with lemon or nutmeg ,
只是 作为 她 苹果 酱 有 总是 到过 调味 和 柠檬 或者 肉豆蔻 ,

就像她做的苹果酱总是会加入柠檬或肉豆蔻调味一样，

[hɜː(r); hə(r)] [bred] ['pʊdɪŋ] [wɪð] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][səʊ][ɔːl] [ə'lɒŋ] [hɜː(r); hə(r)] [rɪ'strɪktɪd] [laɪn] .
her bread pudding with vanilla , and so all along her restricted line .
她 面包 布丁 和 香草 , 和 所以 全部 沿着 她 受限制的 线 .

她的香草面包布丁，以及她所有受限的路线。

[ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [həʊldz][nəʊ] [briːf] [ə'genst] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [hiː; hi] ['fleɪvəz] [hɪz; ɪz] [raɪs] ['pʊdɪŋ] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,
The French cook holds no brief against vanilla , and sometimes he flavors his rice pudding with it ,
这 法语 厨师 持有 不 简短的 反对 香草 , 和 有时 他 口味 他的 米 布丁 和 它 ,

这位法国厨师并不排斥香草，有时他还会用香草来给米布丁调味。

[bʌt; bət][hiː; hi][səʊ] [gaɪdz] ['mætəz] [ðæt] [ðə; ði] ['veri] [saɪt] [ɔː(r)]['menʃ(ə)n][ɒv; əv][raɪs] ['pʊdɪŋ] [dʌz] [nɒt] [brɪŋ] [ðə; ði] [θɔːt] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [tuː; tə][ðə; ði][maɪnd] ,
but he so guides matters that the very sight or mention of rice pudding does not bring the thought of vanilla to the mind ,
但 他 所以 指南 事情 那 这 非常 视线 或者 提到 的 米 布丁 做 不是 带来 这 想法 的 香草 到 这 头脑 ,

但他巧妙地引导着一切，以至于人们一看到或提到米布丁，都不会联想到香草。

[fɔː(r); fə(r)] [wɪð] [hɪm][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['fleɪvəd] [wɪð] [pɪ'stɑːʃ] [ɔː(r)][rəʊz][ɔː(r)][hæv; həv][ə; eɪ] [dʒə'reɪniəm] [liːf] [beɪkt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,
for with him it may be flavored with pistache or rose or have a geranium leaf baked in it ,
为了 和 他 它 可能 是 调味 和 开心果 或者 玫瑰 或者 有 一个 天竺葵 叶子 烘焙 在 它 ,

因为他可能会在菜肴中加入开心果或玫瑰调味，或者在里面烤入一片天竺葵叶子。

['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] , [ˌɪndɪ'skraɪbəbl] ['fleɪvə(r)] .
giving a delightful , indescribable flavor .
给予 一个 愉快 , 无法形容 味道 .

赋予其令人愉悦、难以言喻的风味。

[æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [bred] ['pʊdɪŋ] [bɪ'kʌmz] ['verɪtəbli] [ə; eɪ] [kwiːn] of14
An ordinary bread pudding becomes veritably a queen of14
一个 普通的 面包 布丁 变成 确实 一个 女王 of14

普通的布丁摇身一变，成了名副其实的甜点女王！

['pʊdɪŋz] [æz; əz] , [ɪn'diːd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kɔːld] ,
puddings as , indeed , it is called ,
布丁 作为 , 的确 , 它 是 称为 ,

布丁，的确，正如它被称作的那样。

['mɪəli] [baɪ] ['hævɪŋ] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][dʒæm] [θruː] [ɪts]['sentə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l]['aɪsɪŋ] [spred] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
merely by having a layer of jam through its center and a simple icing spread over the top .
仅仅 经过 拥有 一个 层 的 果酱 通过 它是 中心 和 一个 简单的 糖霜 传播 超过 这 顶部 .

只需在中间夹一层果酱，再在上面抹上一层简单的糖霜即可。

['ɔːd(ə)n(ə)ri] [piː] [suːp] [ig'zibits] [kə'miːliən] - [laɪk] [ˌpɔsə'bilitiz] ['mɪəli] [θruː] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]
Ordinary pea soup exhibits chameleon - like possibilities merely through the addition of
普通的 豌豆 汤 展品 变色龙 - 喜欢 可能性 仅仅 通过 这 添加 的
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['seləri] - [ruːt] ,
a little celery - root ,
一个 小的 芹菜 - 根 ,

普通的豌豆汤只需加入少许芹菜根，就能展现出变色龙般的无限可能。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['kʌri] [ɔː(r)][ðə; ði][əd'mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [fjuː] ['spuːnful] [ɒv; əv] [mɪnst] ['spɪnɪtʃ] ,
a dash of curry or the admixture of a few spoonfuls of minced spinach ,
一个 短跑 的 咖喱 或者 这 混合物 的 一个 很少 一勺 的 剁碎 菠菜 ,

加少许咖喱粉或几勺菠菜碎，

[ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [suːp] [hæz; həz][fɔː(r); fə(r)][məʊst][æn; ən] [ə'piːl] [ðæt] ['iːv(ə)n] [ðɪs] ['feɪvərɪt] [ɒv; əv]
and tomato soup has for most an appeal that even this favorite of
和 番茄 汤 有 为了 最多 一个 上诉 那 甚至 这 最喜欢的 的
[suːps] ['nevə(r)][hæd; həd][bɪ'fɔː(r)] [wen] [dʒʌst][ðə; ði] [raɪt] [ə'maʊnt][ɒv; əv] [taɪm] [ɪz] ['ædɪd] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː]
soups never had before when just the right amount of thyme is added while it
汤 绝不 有 前 什么时候 只是 这 正确的 数量 的 百里香 是 额外 尽管 它
['simə] ,
simmers ,
慢炖 ,

对于大多数人来说，番茄汤的吸引力是以前从未有过的，只要在炖煮过程中加入适量的百里香即可。

[ə'lɒŋ] [wɪð] , [pə'hæps] [ə; eɪ] ['beɪˌliːf] .
along with , perhaps a bayleaf .
沿着 和 , 也许 一个 月桂叶 .

或许还会加上一片月桂叶。

[ɪn][ðə; ði]['resəpɪz] [ə'pendɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['dinəz] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] [ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [ɒv; əv][ðə; ði]
In the recipes appended to the little dinners in this book a great many of the
在 这 食谱 附加 到 这 小的 晚餐 在 这 书 一个 伟大的 许多 的 这
[frentʃ] [kʊks] - [mə'tɪəriəlz][ænd; ənd] ['meθədz] [ɒv; əv][prə'siːdʒə(r)][ɑː(r); ə(r)][set] [fɔːθ] .
French cooks ' materials and methods of procedure are set forth .
法语 厨师 - 材料 和 方法 的 程序 是 放 前进 .

本书附有小餐食谱，其中列出了许多法国厨师使用的材料和烹饪方法。

[bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['ɔːdnrəli] [ɪkˌsperɪ'ment(ə)l] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] [hæz; həz][ðə; ði] [f'leɪvərɪŋz] [ɒn][hænd]
But if the ordinarily experimental American housewife has the flavorings on hand
但 如果 这 按说 实验 美国人 家庭主妇 有 这 调味料 在 手
,
,
,

但如果平时喜欢尝试新事物的美国主妇手边正好有调味料的话，

[ʃiː; ʃi] [wɪl] ['daʊtləs] [hɜː'self] [kən'traɪv] ['meni] [æn; ən] [ə'lʊərɪŋ] [dɪʃ] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] .
she will doubtless herself contrive many an alluring dish of her own .
她 将要 毫无疑问 她自己 精心策划 许多 一个 诱人 盘子 的 她 自己的 .

她无疑会亲自构思出许多诱人的菜肴。

[və'raɪəti][ɪz] [sed] [tuː; tə][biː; bi][ðə; ði][spaɪs][ɒv; əv][laɪf] .
Variety is said to be the spice of life .
种类 是 说 到 是 这 香料 的 生活 .

人们常说，多样性是生活的调味品。

[haʊ'evə(r)] [ðæt] [meɪ] [biː; bi] , [ðə; ði][s'paɪsɪz][ænd; ənd][ðeə(r)] [frendz] , [ðə; ði] [hɜːbs] ,
However that may be , the spices and their friends , the herbs ,
然而 那 可能 是 , 这 香料 和 他们的 朋友们 , 这 草药 ,

然而，无论如何，香料及其伙伴，草药，

['sɜːt(ə)nli] [meɪk] [fɔː(r); fə(r)][və'raɪəti][ɪn] [ðæt] [ɪm'pɔːt(ə)nt] ['fʌŋkʃ(ə)n] [ɒv; əv][laɪf] , [ðə; ði]['dɪnə(r)]['teɪb(ə)l] .
certainly make for variety in that important function of life , the dinner table .
当然 制作 为了 种类 在 那 重要的 功能 的 生活 , 这 晚餐 桌子 .

-
15
-

当然，这无疑会为生活中这一重要环节——餐桌——增添多样性。15

[truː] [treɪlz] [tə'wɔːd] [ɪ'kɒnəmi]
TRUE TRAILS TOWARD ECONOMY
真的 小径 朝向 经济

通往经济的真正道路

[ɪn][ðə; ði][fɜːst] [pleɪs] ,
In the first place ,
在 这 第一的 地方 ,

首先，

[nəʊ][treɪl] [tə'wɔːd] [ɪ'kɒnəmi] [ɪn] [kən'dʌktɪŋ] [ðə; ði][kwɪ'ziːn][ɒv; əv][ə; eɪ] ['haʊshəʊld] [laɪz] [θruː] [ðə; ði]
no trail toward economy in conducting the cuisine of a household lies through the
不 踪迹 朝向 经济 在 进行 这 美食 的 一个 家庭 谎言 通过 这
[ˌdelɪkə'tesn] [stɔː(r)][ɔː(r)][ðə; ði] " ['fænsi] " ['grəʊsəri] .
delicatessen store or the " fancy " grocery .
熟食 店铺 或者 这 " 想要 " 杂货店 .

要想在家庭烹饪中节省开支，去熟食店或"高档"杂货店是行不通的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] [ʌn'flætərɪŋ] ['kɒment] [ɒn][ðə; ði]['spɪrɪt][ɒv; əv] [θrɪft] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪvz]
It is an unflattering comment on the spirit of thrift of American housewives
它 是 一个 不讨喜的 评论 在 这 精神 的 节约 的 美国人 家庭主妇
[ðæt] [ðə; ði] [ˌdelɪkə'tesn] [stɔː(r)][hæz; həz]['set(ə)ld] [daʊn] [tuː; tə] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['flʌrɪʃɪŋ] [ɪg'zɪstəns] ,
that the delicatessen store has settled down to such a flourishing existence ,
那 这 熟食 店铺 有 定居 向下 到 这样的 一个 芊芊 存在 ,

熟食店如今如此繁荣，这无疑是对美国主妇节俭精神的一种贬低。

[pə'tɪkjələli] [ɪn] ['iːstən] ['sɪtɪz] .
particularly in Eastern cities .
特别 在 东 城市 .

尤其是在东部城市。

['eni] ['wʊmən] [huː] [pə'zesɪz] [ə; eɪ] [stəʊv] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
Any woman who possesses a stove and a kitchen of her own should be
任何 女士 WHO 拥有 一个 火炉 和 一个 厨房 的 她 自己的 应该 是
[ə'ʃeɪmd] [tuː; tə][əd'mɪt][ðə; ði] ['leɪzinəs] [ðæt] [mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ]['semi] - [ə'keɪʒən(ə)l] ['vɪzɪt][tuː; tə]
ashamed to admit the laziness that more than a semi - occasional visit to
羞愧 到 承认 这 懒惰 那 更多的 比 一个 半 - 偶然 访问 到
[ðiːz] " ['delɪkət] ['iːtɪŋ] " ['pleɪsɪz] ['predɪkeɪts] .
these " delicate eating " places predicates .
这些 " 精美的 吃 " 地方 谓词 .

任何拥有炉灶和厨房的女性都应该为自己懒惰而感到羞愧，因为经常光顾这些"精致餐饮"场所就表明了这一点。

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [fjuː] [θɪŋz] [tuː; tə][biː; bi][hæd; həd][ɪn][ðem; ðəm] [ðæt] [ʃiː; ʃi] ['ʃʊdnt] [biː; bi]['eɪb(ə)l]
There are few things to be had in them that she shouldn't be able
那里 是 很少 事物 到 是 有 在 他们 那 她 不应该 是 有能力的
[tuː; tə] [meɪk] ['betə(r)][æt; ət] [həʊm] [ænd; ənd][æt; ət][ə; eɪ][kɒst] [ðæt] [ɪz][bʌt; bət][ə; eɪ] ['frækʃn] [ɒv; əv]
to make better at home and at a cost that is but a fraction of
到 制作 更好的 在 家 和 在 一个 成本 那 是 但 一个 分数 的
[wɒt] [ʃiː; ʃi][hæz; həz][tuː; tə] [peɪ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɪn'fɪəriə(r)] ,
what she has to pay for the usually inferior ,
什么 她 有 到 支付 为了 这 通常 下 ,

这些产品里几乎没有什么东西是她不能在家做得更好，而且成本只是她为通常质量较差的产品支付的费用的一小部分。

[ɪm'pɜːsənl] ['mesɪz] [ðæt] [kʌm] ['redi] - [meɪd] .
impersonal messes that come ready - made .
不具个人色彩 混乱 那 来 准备好 - 制成 .

冷冰冰的、现成的烂摊子。

[ɪf] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [hæz; həz] [riːd] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['veri] ['eksələnt] [ɪn'strʌkʃənz] [ðæt] were16
If the housewife has read some of the very excellent instructions that were16
如果 这 家庭主妇 有 读 一些 的 这 非常 出色的 指示 那 were16

如果这位家庭主妇读过一些非常好的指导手册，那么她就是16位家庭主妇中的一位。

['prɪntɪd] [tuː; tə] [help] [hɜː(r); hə(r)] [kən'dʌkt] [hɜː(r); hə(r)] ['haʊshəʊld] ['ædɪkwətli] [ə'mɪd][ðə; ði] ['nesəsəri]
printed to help her conduct her household adequately amid the necessary
打印 到 帮助 她 执行 她 家庭 充分 之中 这 必要的
[ˌlɪmɪ'teɪʃnz] [ɒv; əv] ['wɔːtaɪm] ,
limitations of wartime ,
限制 的 战时 ,

印刷的目的是为了帮助她在战时必要的限制条件下妥善处理家务。

[ʃiː; ʃi] [ɔːl'redi] [nəʊz] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz] ['æbsəluːtli] [nəʊ][ɪk'skjuːs][fɔː(r); fə(r)]['evə(r)] ['θrəʊɪŋ] [ə'weɪ] [ə; eɪ]
she already knows that there is absolutely no excuse for ever throwing away a
她 已经 知道 那 那里 是 绝对地 不 原谅 为了 曾经 投掷 离开 一个
[krʌst] [ɔː(r)] [krʌm] [ɒv; əv] [bred] .
crust or crumb of bread .
地壳 或者 屑 的 面包 .

她很清楚，扔掉哪怕一小块面包皮或面包屑都是绝对没有借口的。

[æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [ðæt] ,
As for that ,
作为 为了 那 ,

至于那件事，

['naɪðə(r)][ɪz][ðeə(r)] ['eni] [ɪk'skjuːs][fɔː(r); fə(r)]['evə(r)] [dɪ'spəʊzɪŋ] [ɒv; əv] [wɒt] [ɪz] [left] [ɒv; əv][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ]
neither is there any excuse for ever disposing of what is left of the morning
两者都不 是 那里 任何 原谅 为了 曾经 处置 的 什么 是 左边 的 这 早晨
['sɪəriəl] [ɪk'sept] [tuː; tə][ðə; ði] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv][sʌm; səm]['leɪtə(r)] [meɪd] [dɪʃ] ,
cereal except to the advantage of some later made dish ,
谷物 除了 到 这 优势 的 一些 之后 制成 盘子 ,

也没有任何理由把剩下的早餐麦片扔掉，除非是为了之后做其他菜肴而使用。

[ɔː(r)][ɒv; əv] [kən'sain] [miːt] [skræps][ɔː(r)]['bɪts][ɒv; əv][fæt][ɔː(r)]['iːv(ə)n] [bəʊnz] [tuː; tə][ðə; ði] ['gɑːbɪdʒ]
or of consigning meat scraps or bits of fat or even bones to the garbage
或者 的 寄售 肉 碎屑 或者 比特 的 胖的 或者 甚至 骨头 到 这 垃圾
[peɪl] .
pail .
桶 .

或者将肉屑、脂肪块甚至骨头扔进垃圾桶。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt]['əʊnli] [ðæt] , [ɪn][ðə; ði] ['ɪntrəsts] [ɒv; əv] [ɪ'kɒnəmi] , [ʃiː; ʃi][ʃʊd; ʃəd][juːz][ðem; ðəm] ;
It is not only that , in the interests of economy , she should use them ;
它 是 不是 仅有的 那 , 在 这 兴趣 的 经济 , 她 应该 使用 他们 ;

不仅仅是出于经济考虑，她应该使用它们；

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['rɑːðə(r)] [ðæt] [ɪf] [ʃiː; ʃi][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [kʊk] [ʃiː; ʃi] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [glæd][tuː; tə][hæv; həv]
it is rather that if she is a good cook she will be very glad to have
它 是 相当 那 如果 她 是 一个 好的 厨师 她 将要 是 非常 高兴的 到 有
[ðem; ðəm][tuː; tə][juːz] .
them to use .
他们 到 使用 .

更确切地说，如果她厨艺好，她会非常乐意使用这些厨具。

[steɪl] [bred] [ænd; ənd] ['bredkrʌmz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði]['beɪsiːz][ɒv; əv][ə; eɪ][skɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]
Stale bread and breadcrumbs are the bases of a score of the most
陈旧 面包 和 面包屑 是 这 基地 的 一个 分数 的 这 最多
[dɪ'lɪʃəs] ['pʊdɪŋz] [ɒn][ðə; ði] [frentʃ] [kʊks] [kɑːd] ;
delicious puddings on the French cook's card ;
可口的 布丁 在 这 法语 库克的 卡片 ;

隔夜面包和面包屑是法国厨师最美味的许多布丁的基础;

[kʊkt] ['sɪəriəl] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [best] ['θɪkənɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] [ænd; ənd] ['greivi] ,
cooked cereal is one of the best thickenings for soups and gravies ,
煮熟 谷物 是 一 的 这 最好的 增稠 为了 汤 和 肉汁 ,

煮熟的谷物是汤和肉汁的最佳增稠剂之一。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['biːɪŋ] [fɑː(r)][mɔː(r)] ['həʊlsəm] [ðæn; ðən]['flaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] ; [miːt]
as well as being far more wholesome than flour for this purpose ; meat
作为 出色地 作为 存在 远的 更多的 健康 比 面粉 为了 这 目的 ; 肉
[skræps] ,
scraps ,
碎屑 ,

而且，就此而言，肉屑比面粉健康得多;

['trɪmɪŋz] [ænd; ənd] [bəʊnz] [ʃʊd; ʃəd][gəʊ]['ɪntuː][ðə; ði] [stɒk] [pɒt] .
trimmings and bones should go into the stock pot .
装饰 和 骨头 应该 去 进入 这 库存 锅 .

边角料和骨头应该放入汤锅中。

[wen] [ə; eɪ] [suːp] [meɪd] [ɒv; əv] [ðiːz] [ɪz] [sɜːvd] [æz; əz][ðə; ði] [ˌɪntrə'dʌktəri] [kɔːs] [æt; ət]['dɪnə(r)]
When a soup made of these is served as the introductory course at dinner
什么时候 一个 汤 制成 的 这些 是 服务 作为 这 引言 课程 在 晚餐
[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ðæt] [ðə; ði]['fæməli] [wɪl] be17
it will be found that the family will be17
它 将要 是 成立 那 这 家庭 将要 be17

当用这些食材熬制的汤作为晚餐的开胃菜时，你会发现全家人都会17岁。

['fʊli] ['sætɪsfaɪd] [wɪð] [mʌtʃ] [les] [miːt] ,
fully satisfied with much less meat ,
完全 使满意 和 很多 较少的 肉 ,

吃得少了也完全满足了

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn][ðə; ði] ['lesnɪŋ] [dɪ'pendəns] [ɒv; əv] [ə'mɛrɪkənz] [ɒn] [miːt] [ðæt] [wɪl] [meɪk]
and it is in the lessening dependence of Americans on meat that will make
和 它 是 在 这 减少 依赖性 的 美国人 在 肉 那 将要 制作
[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['greɪtɪst] ['aɪtəm][ɪn] [ɪ'kɒnəmi] .
for the greatest item in economy .
为了 这 最 物品 在 经济 .

美国人对肉类依赖的减少，将成为经济中最重要的因素。

[ə; eɪ] [frentʃ] [kʊk] [ɒv; əv] [pɑːts] [wʊd] [teə(r); tɪə][hɪz; ɪz][heə(r)] [ɪf] [hiː; hi][kʊd; kəd] [siː] [haʊ] [fæts]
A French cook of parts would tear his hair if he could see how fats
一个 法语 厨师 的 部分 会 撕 他的 头发 如果 他 可以 看 如何 脂肪
[ænd; ənd] ['drɪpɪŋ] [frɒm; frəm] [miːts] [ɑː(r); ə(r)] [θrəʊn] [ə'weɪ] [ɪn] ['meni] [æn; ən] [ə'merɪkən] ['kɪtʃɪn] .
and drippings from meats are thrown away in many an American kitchen .
和 滴落物 从 肉类 是 抛掷 离开 在 许多 一个 美国人 厨房 .

如果一位精通烹饪的法国厨师能看到许多美国厨房是如何丢弃肉类油脂和滴落的汁液的，他一定会抓狂的。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [pɔː] ['ɪntuː][ðə; ði][sɪŋk] [tɪl] [ðə; ði][dreɪn] [paɪps] [klɒg][ænd; ənd] ,
They are poured into the sink till the drain pipes clog and ,
他们 是 倾倒 进入 这 下沉 直到 这 流走 管道 阻塞 和 ,

它们被倒入水槽，直到排水管堵塞为止，

[tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]['lɪt(ə)l]['sɪəriəl][ɒv; əv] [ɪk'strævəgəns] , [ðə; ði] ['plʌmə(r)] [hæz; həz][tuː; tə][biː; bi]
to complete the little serial of extravagance , the plumber has to be
到 完全的 这 小的 序列号 的 奢侈 , 这 水管工 有 到 是
[kɔːld] .
called .
称为 .

为了完成这一系列奢侈的小插曲，还得叫水管工。

[ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] [nəʊz] [ðæt] [ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['faɪnɪst] [griːs] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld]
The French cook knows that this is the finest grease for frying in the world
这 法语 厨师 知道 那 这 是 这 最好的 润滑脂 为了 煎炸 在 这 世界
[ænd; ənd] [ðæt] [ɪts][juːz] [wʊd] [seɪv] ['meni] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
and that its use would save many a pound of butter .
和 那 它是 使用 会 节省 许多 一个 磅 的 黄油 .

法国厨师知道这是世界上最好的煎炸油脂，使用它能节省很多磅黄油。

[hiː; hi] [streɪnz] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] ['keəfəli] [ænd; ənd] [kiːps] [ðə; ði] ['dɪfrənt] [sɔːrts][ɪn] ['leɪbld] [dʒ'ɑːz][ɔː(r)]
He strains it all carefully and keeps the different sorts in labelled jars or
他 菌株 它 全部 小心 和 保持 这 不同的 排序 在 标签 罐子 或者
[krɔk] .
crocks .
陶罐 .

他仔细地将所有东西过滤掉，并将不同种类的东西分别放在贴有标签的罐子或陶罐中。

[hiː; hi] [nəʊz] [baɪ] [ɪk'spɪəriəns] [wɒt] [pə'tɪkjələ(r)][fæts] [gɪv] [ðə; ði] [best] ['fleɪvəz] [tuː; tə]['sɜːt(ə)n] [θɪŋz] ,
He knows by experience what particular fats give the best flavors to certain things ,
他 知道 经过 经验 什么 特别的 脂肪 给 这 最好的 口味 到 肯定 事物 ,

他凭借经验知道哪些特定的脂肪能给某些食物带来最佳风味。

[ænd; ənd][hiː; hi] [nəʊz] [ðæt] ['vedʒtəb(ə)lz] , [fɪʃ] , [egz] ,
and he knows that vegetables , fish , eggs ,
和 他 知道 那 蔬菜 , 鱼 , 鸡蛋 ,

他知道蔬菜、鱼、鸡蛋、

['pænkeɪks] [ænd; ənd] [wɒt] [nɒt] [ɑː(r); ə(r)][fɑː(r)]['betə(r)] [fraɪd] [ɪn] [ðiːz] ['nætʃ(ə)rəl][fæts] .
pancakes and what not are far better fried in these natural fats .
煎饼 和 什么 不是 是 远的 更好的 油煎 在 这些 自然的 脂肪 .

用这些天然油脂煎制的薄饼之类的食物味道要好得多。

[huː] [ðæt] ['evə(r)][et; eɪt][æn; ən] [eg] [fraɪd] [ɪn]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [wɪl] ['evə(r)] [wɒnt] [wʌn] [kʊkt] [ɪn]
Who that ever ate an egg fried in bacon drippings will ever want one cooked in
WHO 那 曾经 吃 一个 蛋 油煎 在 熏肉 滴落物 将要 曾经 想 一 煮熟 在
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

谁吃过用培根油煎的鸡蛋，还会想吃用黄油煎的鸡蛋吗?

['iːv(ə)n][æt; ət][ə; eɪ]['dɒlə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] !
even at a dollar a pound !
甚至 在 一个 美元 一个 磅 !

即使价格跌到每磅一美元!

[wʌn] [wɪl] [nɒt][faɪnd][ðə; ði] delicatessen18
One will not find the delicatessen18
一 将要 不是 寻找 这 delicatessen18

找不到熟食店18

['flʌrɪʃɪŋ] [ɪn] [frɑːns] — [wʌn] [wɪl] [nɒt] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [ɔːl] — [ænd; ənd] [ðə; ði] ['fænsi] ['grəʊsəri] ,
flourishing in France — one will not find it at all — and the fancy grocery ,
芊芊 在 法国 — 一 将要 不是 寻找 它 在 全部 — 和 这 想要 杂货店 ,
[ə'bʌv] ['menʃ(ə)nd] ,
above mentioned ,
多于 提及 ,

在法国蓬勃发展——你根本找不到——还有上面提到的那家高档杂货店，

[ɪz] [ə'nʌðə(r)] ['pɪtfɔːl] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ə'merɪkən] ['haʊswaɪf] .
is another pitfall for the American housewife .
是 其他 陷阱 为了 这 美国人 家庭主妇 .

这是美国家庭主妇面临的另一个陷阱。

[ʃiː; ʃi] [laɪks] [ðə; ði] [saɪt] [ɒv; əv] [fuːd] [dʌn] [ʌp] [ɪn] ['fænsi] [kən'teɪnə(r)z] , [ɪn] [glɑːs] , [pə'hæps] , [ænd; ənd]
She likes the sight of food done up in fancy containers , in glass , perhaps , and
她 点赞 这 视线 的 食物 完毕 向上 在 想要 容器 , 在 玻璃 , 也许 , 和
[baɪz] [ðem; ðəm] ,
buys them ,
购买 他们 ,

她喜欢看到食物盛放在精美的容器里，比如玻璃容器，然后就会买下来。

[nɒt] ['rɪəlaɪzɪŋ; 'riːəlaɪzɪŋ] [ðæt] [ʃiː; ʃi] [ɪz] ['peɪɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [praɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːfɪktli] [ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri]
not realizing that she is paying a large price for perfectly unnecessary
不是 意识到 那 她 是 付费 一个 大的 价格 为了 完美 不必要
[ænd; ənd] ['təʊtəli] [ʌn'nʌriʃiŋ] " ['prɪti] .
and totally unnourishing " pretties .
和 完全 缺乏营养的 " 漂亮女孩 .

她没有意识到自己正在为完全不必要且毫无营养的"漂亮东西"付出巨大的代价。

" [ɪf] [ʃiː; ʃi] [ɪz] ['fɪəf(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hændlɪŋ] [sʌm; səm] [luːs] [fuːd] [stʌf] [meɪ] [biː; bi] [səb'dʒektɪd] [tuː; tə]
" If she is fearful of the handling some loose food stuffs may be subjected to
" 如果 她 是 可怕 的 这 处理 一些 松动的 食物 东西 可能 是 受 到
[ɪn] [ðə; ði] [stɔːz] ,
in the stores ,
在 这 商店 ,

"如果她担心商店里散装食品可能会受到人为处理，

[waɪ] [dʌz] [ʃiː; ʃi] [nɒt] ['præktɪs] [ðə; ði] [məʊst] ['præktɪkl] [ɪ'kɒnəmi] ,
why does she not practice the most practical economy ,
为什么 做 她 不是 实践 这 最多 实际的 经济 ,

为什么她不采取最务实的节约方式？

[gəʊ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faʊntən; 'faʊntɪn] - [hed] [ɒv; əv] [sə'plaɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪti] , [ðə; ði] [lɑːdʒ] ['mɑːkɪt] ,
go to the fountain - head of supplies in the city , the large market ,
去 到 这 喷泉 - 头 的 补给品 在 这 城市 , 这 大的 市场 ,
[ænd; ənd] [baɪ] [ɪn] ['kwɒntəti] ,
and buy in quantity ,
和 买 在 数量 ,

去城里的物资源头——大市场，大量采购。

[səʊ] [fɑː(r)] [æz; əz] [ʃiː; ʃi] [kæn; kən] ?
so far as she can ?
所以 远的 作为 她 能 ?

她能做到什么程度？

[ə; eɪ] [fjuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən] , [ɔːl'redi] [slaɪst] , [ænd; ənd] [siːld] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [dɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] ,
A few ounces of bacon , already sliced , and sealed in a glass dish are ,
一个 很少 盎司 的 熏肉 , 已经 切片 , 和 密封 在 一个 玻璃 盘子 是 ,
几盎司培根，已经切片，密封在玻璃盘中，

[ɪn'diːd] , ['æpəˌtaɪzɪŋ] ['iːv(ə)n][ɪn][ðeə(r)] [rɔː] [steɪt] , [waɪl] [ə; eɪ][saɪd][ɒv; əv]['beɪkən][ɪz][nɒt] ,
indeed , appetising even in their raw state , while a side of bacon is not ,
的确 ， 令人垂涎的 甚至 在 他们的 生的 状态 ， 尽管 一个 边 的 熏肉 是 不是 ，

的确，即使是生的也很美味，而培根则不然。

[ən'les] [lʊkt] [ə'pɒn] [θruː] [ðə; ði] [aɪz] [ɒv; əv][ɪˌmædʒɪ'neɪʃ(ə)n] ,
unless looked upon through the eyes of imagination ,
除非 看起来 之上 通过 这 眼睛 的 想像力 ，

除非透过想象的眼睛来看，

[jet] [ðə; ði]['lætə(r)] ['meθəd] [ɒv; əv] ['pɜːtʃəsɪŋ] [ðɪs] [kə'mɒdəti] [ɪz] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['hʌndrəd] [pə(r)] [sent] [tʃiːpə] ,
yet the latter method of purchasing this commodity is two or three hundred per cent cheaper ,
然而 这 后者 方法 的 购买 这 商品 是 二 或者 三 百 每 中心 更便宜 ，

然而，后一种购买方式要便宜两到三倍。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ə'raivz] [æt; ət][ðə; ði] ['brekfəst] ['teɪb(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] ['evri] [bɪt][æz; əz] [ə'piːlɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['hæpi] ['mɔːnɪŋ] ['æpɪtaɪt] . -
and when it arrives at the breakfast table it will be found every bit as appealing to a happy morning appetite . 19
和 什么时候 它 到达 在 这 早餐 桌子 它 将要 是 成立 每一个 少量 作为 上诉 到 一个 快乐的 早晨 食欲 . -

当它被端上早餐桌时，一定会立刻吸引人们，满足早晨的食欲。19

['eni] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [ɪ'kɒnəmi] [ɪn][ðə; ði] [kwɪ'ziːn] [mʌst; məst] [ɪn'kluːd] [ðə; ði] [miːt] ['prɒbləm] .
Any consideration of economy in the cuisine must include the meat problem .
任何 考虑 的 经济 在 这 美食 必须 包括 这 肉 问题 .

在烹饪中考虑经济性，就必须考虑肉类问题。

[miːt] [ɪz][ðə; ði][məʊst] [ɪk'spensɪv] ['aɪtəm][ɒn][ðə; ði]['menjuː][ænd; ənd][ðə; ði] [truː] [sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['kwestʃən] [ɪz][nɒt]['əʊnli][tuː; tə] [kən'sɜːv] [ɔːl][ðə; ði]['juːzɪz; 'juːsɪz][ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][bʌt; bət][tuː; tə] [iːt] [mʌtʃ] [les] .
Meat is the most expensive item on the menu and the true solution of the question is not only to conserve all the uses of it but to eat much less .
肉 是 这 最多 昂贵的 物品 在 这 菜单 和 这 真的 解决方案 的 这 问题 是 不是 仅有的 到 养护 全部 这 用途 的 它 但 到 吃 很多 较少的 .

肉类是菜单上最昂贵的菜品，解决这个问题的真正办法不仅是节约肉类的所有用途，还要少吃肉。

[ðæt] [wʊd] [meɪk] [nɒt]['əʊnli][fɔː(r); fə(r)] [ɪ'kɒnəmi] , [bʌt; bət][fɔː(r); fə(r)]['betə(r)] [helθ] [æz; əz] [wel] .
That would make not only for economy , but for better health as well .
那 会 制作 不是 仅有的 为了 经济 ， 但 为了 更好的 健康 作为 出色地 .

这不仅有利于经济发展，也有利于公众健康。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['estɪmeɪtɪd] [ðæt] - [paʊndz] [ɒv; əv] [drest] [miːt] [ɪz] — [ɔː(r)][wɒz; wəz]['praɪə(r)] [tuː; tə][ðə; ði][wɔː(r)] — [ðə; ði] ['jɪəli] ['ævərɪdʒ] [ɒv; əv] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [ə'merɪkən] ;
It has been estimated that 186 pounds of dressed meat is — or was prior to the war — the yearly average of consumption for every American ;
它 有 到过 估计的 那 - 磅 的 穿着 肉 是 — 或者 曾是 事先的 到 这 战争 — 这 每年 平均的 的 消耗 为了 每一个 美国人 ；

据估计，186磅屠宰肉是（或者说在战前是）每个美国人每年的平均消费量；

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃmən] ['biːɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] ['sekənd] [wɪð] [hɪz; ɪz] - [paʊndz] ,
the Englishman being a good second with his 120 pounds ,
这 英国人 存在 一个 好的 第二 和 他的 - 磅 ，

英国选手以120磅的成绩位列第二，表现出色。

[waɪl] [ðə; ði] ['frentʃmən] [rɪ'meɪnd] ['pɜːfɪktli] [kən'tentɪd] [ænd; ənd] ['helθi] [wɪð] - [paʊndz] , [ðə; ði]
while the Frenchman remained perfectly contented and healthy with 79 pounds , the
尽管 这 法国人 剩余 完美 满足 和 健康 和 - 磅 , 这
[ɪ'tæliən] [wɪð] - [paʊndz] ,
Italian with 72 pounds ,
意大利语 和 - 磅 ,

法国人体重79磅，身体健康，心情也很满意；意大利人体重72磅。

[ænd; ənd][ðə; ði] [swɪs] , ['eniθɪŋ] [bʌt; bət][ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ɒv; əv]['ɪnvəlɪd；ɪn'vælɪd] , ['mænɪdʒd] ['veri] [wel]
and the Swiss , anything but a nation of invalids , managed very well
和 这 瑞士 , 任何事物 但 一个 国家 的 无效 , 管理 非常 出色地
[ɒn] - [paʊndz] [pə(r)]['pɜːs(ə)n] .
on 60 pounds per person .
在 - 磅 每 人 .

而瑞士人，绝非一个残疾人国家，每人仅靠 60 英镑就生活得很好。

[ðɪs] [ɪz][nəʊ] [pliː] [fɔː(r); fə(r)][ˌvedʒə'teəriənɪzəm] ,
This is no plea for vegetarianism ,
这 是 不 恳求 为了 素食主义 ,

这并非提倡素食主义，

[ðəʊ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [sed] [ɪn] ['pɑːsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['benɪfɪt] [ɒv; əv] [ðəʊz] [huː] [θɪŋk] [ðæt]
though it may be said in passing for the benefit of those who think that
尽管 它 可能 是 说 在 通过 为了 这 益处 的 那些 WHO 思考 那
[gʊd] [red] [blʌd] [ænd; ənd] ['hɑːdi] ['mʌs(ə)l] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [əb'teɪnd] ['əʊnli][baɪ]
good red blood and hardy muscle are to be obtained only by
好的 红色的 血 和 耐寒的 肌肉 是 到 是 获得 仅有的 经过
[əb'zɔːbɪŋ; əb'sɔːbɪŋ][ðə; ði] [red] [blʌd] [ænd; ənd]['mʌs(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [biːsts] [ɒv; əv][ðə; ði] [fiːld] ,
absorbing the red blood and muscle of the beasts of the field ,
吸收 这 红色的 血 和 肌肉 的 这 野兽 的 这 场地 ,

虽然顺便提一下，这对于那些认为只有通过吸收田野牲畜的鲜血和肌肉才能获得优质鲜血和强壮肌肉的人来说，

[ðæt] [ðeə(r)][ɪz][æz; əz] [mʌtʃ] , [ɪf] [nɒt][mɔː(r)] , of20
that there is as much , if not more , of20
那 那里 是 作为 很多 , 如果 不是 更多的 , of20

即使不是更多，也至少有 20 个这样的数量。

[ðɪs] ['bɪldɪŋ] ['paʊə(r)][ɪn][ðə; ði] [biːnz] , [ðə; ði] ['piːz] ,
this building power in the beans , the peas ,
这 建筑 力量 在 这 豆子 , 这 豌豆 ,

豆类、豌豆中蕴藏的这种能量，

[ðə; ði]['lentəlz] [ðæt] [wiː; wi] [rɪ'gɑːd] [tuː] ['ɒf(ə)n][æz; əz][mɪə(r)]['sekənd(ə)ri] [fuːdz] .
the lentils that we regard too often as mere secondary foods .
这 扁豆 那 我们 看待 也 经常 作为 仅仅 次要 食物 .

我们常常把扁豆视为次要食物。

[məʊst][ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] [ə'merɪkən] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [əd'vɑːntɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [greɪt] [stɔːz] [ɒv; əv] [fɪʃ]
Most of all the American should take advantage of the great stores of fish
最多 的 全部 这 美国人 应该 拿 优势 的 这 伟大的 商店 的 鱼
[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːkwəli] [æz; əz] ['nʌrɪʃɪŋ] [æz; əz] [miːt] [ænd; ənd] [meɪ] ['iːzəli] [biː; bi] [meɪd] [æz; əz]
which are equally as nourishing as meat and may easily be made as
哪个 是 同样地 作为 滋养 作为 肉 和 可能 容易地 是 制成 作为
['æpəˌtaɪzɪŋ] [wɪð] ['sɪmp(ə)l] ['sɔːsɪz] [ðæt] [frentʃ] ['kʊkəri] [wɪl] [tiːtʃ] [ˌjuː 'es] .
appetising with simple sauces that French cookery will teach us .
令人垂涎的 和 简单的 酱汁 那 法语 烹饪 将要 教 我们 .

最重要的是，美国人应该充分利用丰富的鱼类资源，鱼类和肉类一样营养丰富，而且可以用法国烹饪教给我们的简单酱汁轻松烹制出美味佳肴。

[fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [tʃiːp] ; [æt; ət] [liːst] , ['meni] [nɪ'glektɪd] [kaɪndz][ɑː(r); ə(r)] ;
Fish are cheap ; at least , many neglected kinds are ;
鱼 是 便宜的 ; 在 至少 , 许多 被忽视的 种类 是 ;

鱼很便宜；至少，许多被忽视的鱼类很便宜；

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzi] [tuː; tə] [kʊk] [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [best] [fuːdz] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld]
they are easy to cook and they are one of the best foods in the world
他们 是 简单的 到 厨师 和 他们 是 一 的 这 最好的 食物 在 这 世界
. -
. 21
. -

它们烹饪简单，而且是世界上最好的食物之一。21

[ðə; ði] [ə'piːl] [tuː; tə][ðə; ði] [aɪ]
THE APPEAL TO THE EYE
这 上诉 到 这 眼睛

视觉吸引力

[nəʊ][wʌn] , [liːst] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] [frentʃ] [kʊk] ,
No one , least of all the French cook ,
不 一 , 至少 的 全部 这 法语 厨师 ,

没有人，尤其是那位法国厨师，

['kælkjuleit][tuː; tə] [fiːst] [ðə; ði] [aɪ] [æt; ət][ðə; ði] [ɪk'spens] [ɒv; əv][ðə; ði] [sens] [ɒv; əv] [teɪst] ,
calculates to feast the eye at the expense of the sense of taste ,
计算 到 盛宴 这 眼睛 在 这 费用 的 这 感觉 的 品尝 ,

它旨在以牺牲味觉为代价来满足视觉享受。

[jet] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɪz; ɪz] [ɪk'spɪəriəns] ['ɑːftə(r)] [lɒŋ] [j'iəz] [ðæt] [gʊd] [daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən][ɪz] [mʌtʃ] [mɔː(r)]
yet it is his experience after long years that good digestion is much more
然而 它 是 他的 经验 后 长的 年 那 好的 消化 是 很多 更多的
['laɪkli] [tuː; tə][weɪt] [ə'pɒn][ðə; ði] ['æpɪtaɪt] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [stɜːd] [tuː; tə][ə; eɪ] [prɪ'lɪmɪnəri]
likely to wait upon the appetite that has been stirred to a preliminary
可能 到 等待 之上 这 食欲 那 有 到过 搅拌 到 一个 初步的
[ɪn'θjuːziæzəm][baɪ][ðə; ði] [ə'træktɪv] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv][ə; eɪ] [dɪʃ] .
enthusiasm by the attractive appearance of a dish .
热情 经过 这 吸引人的 外貌 的 一个 盘子 .

然而，他多年经验表明，良好的消化更有可能发生在人们被菜肴诱人的外观激起初步食欲之后。

[səʊ] [ðeɪ] [sɜːv] ['lɪt(ə)l] ['frɪtəz] [ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] , [dæbz][ɒv; əv]['dʒeli] , ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [hɑːd] [bɔɪld]
So they serve little fritters of vegetables , dabs of jelly , slices of hard boiled
所以 他们 服务 小的 油炸饼 的 蔬菜 , dab 的 果冻 , 切片 的 难的 煮沸
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

所以他们会供应一些蔬菜小饼、果冻块和水煮蛋片。

['pɪklz] , ['pɑːsli] , [kres] [ænd; ənd] [nə'stɜːʃəm] [wɪð] [miːts] , [pʊt] [sprɪgz] [ɒv; əv] [freʃ] [griːn] [ɪn]
pickles , parsley , cress and nasturtiums with meats , put sprigs of fresh green in
泡菜 , 香菜 , 豆瓣菜 和 金莲花 和 肉类 , 放 枝条 的 新鲜的 绿色的 在
[ðeə(r)] ['greivi] ,
their gravies ,
他们的 肉汁 ,

肉类菜肴中可以加入腌菜、欧芹、豆瓣菜和旱金莲，肉汁里可以放些新鲜绿叶蔬菜。

['dekəreɪt] [dɪ'zɜːts] [wɪð] [nʌt] - [miːts] , ['flaʊəz] [ænd; ənd] [fruːts] ,
decorate desserts with nut - meats , flowers and fruits ,
装饰 甜点 和 坚果 - 肉类 , 花朵 和 水果 ,

用坚果、鲜花和水果装饰甜点，

[ænd; ənd][ɪn][səʊ] ['duːɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][tuː; tə][ðə; ði] ['ɡeɪətɪ] [ɒv; əv][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ,
and in so doing add a bit to the gayety of the table ,
和 在 所以 正在做 添加 一个 少量 到 这 同性恋 的 这 桌子 ，

这样做会为餐桌增添一些欢乐气氛。

['sætɪsfaɪd] [ðæt] [ðə; ði] ['traɪflɪŋ] ['ekstrə] [ɪk'spens] ,
satisfied that the trifling extra expense ,
使满意 那 这 琐事 额外的 费用 ，

对这点微不足道的额外开支感到满意，

[taɪm] [ænd; ənd] ['enədʒi] [ɪn'kɜːd] [ɪz][mɔː(r)][ðæn; ðən]['kɑːmpenseɪtɪd][fɔː(r); fə(r)][ɪn][ðə; ði] ['pleʒə(r)] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ə'fɔːd] .
time and energy incurred is more than compensated for in the pleasure the results afford .
时间 和 活力 已发生 是 更多的 比 补偿 为了 在 这 乐趣 这 结果 买得起 .

所投入的时间和精力，最终带来的愉悦感远远超过了付出的时间和精力。

[ə; eɪ][feə(r)]['traɪəl][ɒv; əv] [ðɪs] ['plez(ə)nt] [ˌɪdiə'sɪŋkrəsi] [ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ɪz] [kən'vɪnsɪŋ] [ðæt] [ðə; ði] appearance22
A fair trial of this pleasant idiosyncrasy of the French is convincing that the appearance22
一个 公平的 审判 的 这 令人愉快的 特质 的 这 法语 是 令人信服的 那 这 appearance22

对法国人这种令人愉悦的特质进行公正的检验后，人们会确信其外观22

[ɒv; əv][ə; eɪ] [dɪʃ] [hæz; həz][mɔː(r)] ['beərɪŋ] [ɒn][ðə; ði] ['relɪʃ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [miːl] [ðæn; ðən][wiː; wi]['əʊvə(r)] [hɪə(r)][hæv; həv] ['fʊli] ['riːəlaɪzd] .
of a dish has more bearing on the relish of a meal than we over here have fully realized .
的 一个 盘子 有 更多的 轴承 在 这 尽情享用 的 一个 一顿饭 比 我们 超过 这里 有 完全 已实现 .

一道菜的品质对用餐体验的影响，比我们这里的人充分意识到的要大得多。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][pə'tɪkjələ(r)] , [haʊ'evə(r)] , [tuː; tə][biː; bi] [kən'sɪstənt] [ɪn][ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [ɡɑːrnɪʃɪŋz] .
They are particular , however , to be consistent in the use of garnishings .
他们 是 特别的 ， 然而 ， 到 是 持续的 在 这 使用 的 装饰物 .

不过，他们在装饰物的使用上非常讲究一致性。

['flaʊəz] [ænd; ənd] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'zɜːvd] [fɔː(r); fə(r)] [swiːt] ['dɪʃɪz] , [ɪk'sept] [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv] [nə'stɜːʃəm] ,
Flowers and fruits are reserved for sweet dishes , except in the case of nasturtiums ,
花朵 和 水果 是 预订的 为了 甜的 菜肴 ， 除了 在 这 案件 的 金莲花 ，

除了旱金莲之外，鲜花和水果通常用于甜点。

[wɪtʃ] [ðeɪ] [rɪ'ɡɑːd] [æz; əz] [mʌtʃ] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][æz; əz][ə; eɪ]['flaʊə(r)][ænd; ənd][juːz] ['friːli] [wɪð] [miːts] .
which they regard as much a vegetable as a flower and use freely with meats .
哪个 他们 看待 作为 很多 一个 蔬菜 作为 一个 花 和 使用 自由 和 肉类 .

他们将其视为蔬菜和花卉一样，并经常与肉类一起食用。

[ə; eɪ] [stjuː] [ɔː(r)][ə; eɪ] [kriːmd] [dɪʃ] [ɪz] ['mɪəli] [ə; eɪ][mɔː(r)][ɔː(r)] [les] [ɪn'dɪfrənt] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə] [iːt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪʃt] [ʌp] ['eni] [əʊld] [wei] [ænd; ənd] [set] [ə'pɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
A stew or a creamed dish is merely a more or less indifferent something to eat when it is dished up any old way and set upon the table .
一个 炖 或者 一个 奶油 盘子 是 仅仅 一个 更多的 或者 较少的 冷漠 某物 到 吃 什么时候 它 是 盘 向上 任何 老的 方式 和 放 之上 这 桌子 .

炖菜或奶油菜肴，如果只是随意盛放端上桌，那就只是一道平淡无奇的食物而已。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [hiːpt] ['deɪntɪli] [ɒn][ə; eɪ] ['prɪti] ['plætə(r)] ,
But if it is heaped daintily on a pretty platter ,
但 如果 它 是 堆积如山 轻柔地 在 一个 漂亮的 拼盘 ,

但如果把它精致地堆放在漂亮的盘子上，

[sə'raʊndɪd] [baɪ][ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv] [braʊn] [mæʃt] [pə'teɪtəʊ] , [ɪts][saɪdz] ['dekəreɪtɪd] [baɪ] ['deɪnti] [ʃeɪps]
surrounded by a ring of brown mashed potato , its sides decorated by dainty shapes
包围 经过 一个 戒指 的 棕色的 捣碎 土豆 , 它是 侧面 装饰 经过 纤巧 形状
[ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] ,
of toasted bread ,
的 烤过的 面包 ,

周围环绕着一圈棕色的土豆泥，侧面点缀着精致的烤面包片。

[pə'hæps] ['bʌtəd] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [mɪnst] ['pɑːsli] ,
perhaps buttered and sprinkled with minced parsley ,
也许 涂黄油的 和 撒上 和 剁碎 香菜 ,

或许可以抹上黄油，撒上切碎的欧芹，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə][ə'weɪkən][ðə; ði] ['slʌmbə] [ɔː(r)] [ɪn'dɪfrənt] ['æpɪtaɪt]
it has become something to awaken the slumbering or indifferent appetite
它 有 变得 某物 到 觉醒 这 沉睡 或者 冷漠 食欲
[ænd; ənd][æt; ət] ['præktɪkli] [nəʊ]['ekstrə] [ɪk'spens] [ɒv; əv][taɪm][ɔː(r)] ['mʌni] .
and at practically no extra expense of time or money .
和 在 几乎 不 额外的 费用 的 时间 或者 钱 .

它能唤醒沉睡或冷漠的食欲，而且几乎不需要额外的时间或金钱投入。

[ɪf] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [mɪnst] [ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð] [pɑːt][ɒv; əv]
If the yolks of two hard boiled eggs are minced and mixed with part of
如果 这 蛋黄 的 二 难的 煮沸 鸡蛋 是 剁碎 和 混合 和 部分 的
[ðə; ði] [rɔː] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] ,
the raw white of one ,
这 生的 白色的 的 一 ,

如果将两个煮熟的鸡蛋的蛋黄切碎，并与其中一个鸡蛋的部分生蛋白混合，

[ðə; ði] [peɪst] [ðen] formed23 – -
the paste then formed23 – 24
这 粘贴 然后 formed23 – -

然后形成糊状物23–24

['ɪntuː] [bɔːlz] [laɪk] ['mɑːb(ə)lz][ænd; ənd] [drɒpt] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
into balls like marbles and dropped into boiling water ,
进入 球 喜欢 弹珠 和 掉落 进入 沸腾 水 ,

搓成弹珠状，然后放入沸水中。

[wʌn][hæz; həz]['lɪt(ə)l] ['jeləʊ] [sfɪrz] [tuː; tə][lend][æn; ən] [in'laivən] ['kʌlə(r)][nəʊt][tuː; tə][klɪə(r)] [suːps] .
one has little yellow spheres to lend an enlivening color note to clear soups .
一 有 小的 黄色的 球体 到 借 一个 活跃 颜色 笔记 到 清除 汤 .

其中一种含有黄色小球，可以为清汤增添一抹亮丽的色彩。

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ɒv; əv] [ðiːz] [drɒpt] ['ɪntuː] [iːtʃ] [pleɪt] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [meɪks] [ə; eɪ] ['pliːzɪŋ]
Two or three of these dropped into each plate just before serving makes a pleasing
二 或者 三 的 这些 掉落 进入 每个 盘子 只是 前 服务 制作 一个 令人愉悦
[tʃeɪndʒ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['juːʒuəl] ['kruːtɒnz] .
change from the usual croutons .
改变 从 这 通常 烤面包丁 .

在上菜前，在每个盘子里放入两三个这样的脆片，可以带来令人愉悦的改变，取代普通的烤面包丁。

[sprɪgz][ɒv; əv] [freʃ] ['tʃɪkəriː] [meɪk] [ðə; ði] ['deɪntiɪst] [ɒv; əv] ['gɑːniʃ] [fɔː(r); fə(r)][kəʊld] [miːts] ,
Sprigs of fresh chickory make the daintiest of garnishes for cold meats ,
枝条 的 新鲜的 菊苣 制作 这 最精致的 的 装饰物 为了 寒冷的 肉类 ,

新鲜菊苣枝是冷盘最精致的装饰。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv][ðə; ði]['tendə(r)] [griːn] [stɔːks] [wɪl] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [ə'pɪərəns] [ɒv; əv]
and a few of the tender green stalks will add to the appearance of
和 一个 很少 的 这 投标 绿色的 茎 将要 添加 到 这 外貌 的
['præktɪkli] ['eni] ['sæləd] .
practically any salad .
几乎 任何 沙拉 .

几根嫩绿的茎秆就能为几乎任何沙拉增添美感。

[æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['wɔːtə(r)] - [kres] [ænd; ənd]['pepə(r)] - [grɑːs] [ænd; ənd] , [ɒv; əv] [kɔːs] , ['pɑːsli] ,
As for water - cress and pepper - grass and , of course , parsley ,
作为 为了 水 - 豆瓣菜 和 胡椒 - 草 和 , 的 课程 , 香菜 ,
[mɪnst] [ænd; ənd] ['ʌðəwaɪz] ,
minced and otherwise ,
剁碎 和 否则 ,

至于西洋菜、胡椒草，当然还有欧芹，无论是切碎的还是其他形式的，

[nəʊ] [frentʃ] [ʃef] [wʊd] [θɪŋk] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] [miːl] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['plentɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ɒv; əv]
no French chef would think of preparing a meal without a plentiful supply of
不 法语 厨师 会 思考 的 准备 一个 一顿饭 没有 一个 丰富 供应 的
[ðem; ðəm][ɒn][hænd] .
them on hand .
他们 在 手 .

没有哪个法国厨师会想到在准备菜肴时不备足这些食材。

[ˌaɪ 'tiː]['ɪz(ə)nt] [ɪ'senʃ(ə)l] [ðæt] ['evri] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɜːnd] ['ɪntuː][æn; ən] [ɪ'læbərət] [wɜːk] [ɒv; əv]
It isn't essential that every dish should be turned into an elaborate work of
它 不是 基本的 那 每一个 盘子 应该 是 转向 进入 一个 精心制作的 工作 的
[ɑːt] ,
art ,
艺术 ,

并非每道菜都必须做成精美的艺术品。

[æz; əz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)][tuː; tə][biː; bi] ['entəd] [æt; ət][ðə; ði] ['ænjuəl] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] -
as if it were to be entered at the annual exhibition of the Société
作为 如果 它 是 到 是 进入 在 这 年度的 展览 的 这 -
[dez] [ʃefs] [diː] [kwɪ'ziːn] ,
des Chefs de Cuisine ,
德斯 厨师 德 美食 ,

仿佛要参加法国厨师协会的年度展览会一样，

[bʌt; bət]['naɪðə(r)][ɪz][ðeə(r)] ['eni] ['riːz(ə)n] , ['iːv(ə)n] [wɪð] ['mɒdɪst] [miːnz] [æt; ət] [kə'mɑːnd] ,
but neither is there any reason , even with modest means at command ,
但 两者都不 是 那里 任何 原因 , 甚至 和 谦虚的 方法 在 命令 ,

即使手头资源有限，也没有任何理由这样做。

[fɔː(r); fə(r)] ['gɪvɪŋ] [kɔːz] [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] [əʊld]['sləʊgən][ɒv; əv][ðə; ði] [greɪt] [ə'merɪkən] ['dɪnə(r)]['teɪb(ə)l] :
for giving cause for that old slogan of the great American dinner table :
为了 给予 原因 为了 那 老的 口号 的 这 伟大的 美国人 晚餐 桌子 :

因为它印证了美国餐桌上那句古老的口号：

“ [ˌaɪ 'tiː] [teɪsts] ['betə(r)][ðæn; ðən][ˌaɪ 'tiː] [lʊks] . ” -
“ It tastes better than it looks . ” 25
“ 它 口味 更好的 比 它 看起来 . ” -

“它的味道比看起来要好。”25

['sɔːsɪz] , ['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] ['ʌðəwaɪz]
SAUCES , SIMPLE AND OTHERWISE
酱汁 , 简单的 和 否则

酱汁，简单或其他

[bri'lɑ:t] - ['sævərɪn] ,
Brillat - Savarin ,
布里拉特 - 沙瓦林 ,

布里亚-萨瓦兰

[hu:] [wʊd] [bi:; bi] [rɪ'membəd] [æz; əz][ə; eɪ][wɪt][hæd; həd][hi:; hi][nɒt] [bi:n] ['i:v(ə)n][mɔ:(r)] ['brɪliənt]
who would be remembered as a wit had he not been even more brilliant
WHO 会 是 记得 作为 一个 有 有 他 不是 到过 甚至 更多的 杰出的
[æz; əz][ə; eɪ] [ʃef] ,
as a chef ,
作为 一个 厨师 ,

如果他不是一位更加才华横溢的厨师，人们或许会记住他是一位幽默风趣的人。

[peɪd] [hɪz; ɪz] [rɪ'spekts] [tu:; tə][ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [baɪ] ['seɪɪŋ] [ðeɪ] [wɜ:(r); wə(r)][ə; eɪ]['neɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ]
paid his respects to the English by saying they were a nation of a
有薪酬的 他的 尊重 到 这 英语 经过 说 他们 是 一个 国家 的 一个
['hʌndrəd] [rɪ'lɪdʒən] [ænd; ənd]['əʊnli][wʌn] [sɔ:s] .
hundred religions and only one sauce .
百 宗教 和 仅有的 一 酱 .

他向英国人表示敬意，称他们是一个拥有上百种宗教却只有一种酱料的国家。

['bi:ɪŋ] [ə; eɪ] [tru:] ['frentʃmən] [hi:; hi] [bɪ'li:vd] [ə; eɪ][rɪ'vɜ:s(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] ['nʌmbəz] ['betə(r)][fɔ:(r); fə(r)]
Being a true Frenchman he believed a reversal of the numbers better for
存在 一个 真的 法国人 他 相信 一个 逆转 的 这 数字 更好的 为了
[ðə; ði][səʊl] .
the soul .
这 灵魂 .

身为一个真正的法国人，他认为数字颠倒对灵魂更有益。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['sɜ:t(ə)nli] ['betə(r)][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['æpɪtaɪt] .
It is certainly better for the appetite .
它 是 当然 更好的 为了 这 食欲 .

它肯定更有利于增进食欲。

[tu:; tə][bi:; bi][ʃʊə(r)][ðə; ði]['prɒpə(r)]['ment(ə)l] [sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [gʊd] ['dɪnə(r)][ɪz][wɪt] ,
To be sure the proper mental sauce for a good dinner is wit ,
到 是 当然 这 恰当的 精神的 酱 为了 一个 好的 晚餐 是 有 ,

当然，一顿美味晚餐的正确精神调料是机智。

[ænd; ənd][ðə; ði][best] ['fɪzɪk(ə)l] [wʌn] , ['hʌŋgə(r)] ,
and the best physical one , hunger ,
和 这 最好的 身体的 一 , 饥饿 ,

而最好的生理挑战就是饥饿。

[bʌt; bət][æz; əz][wi:; wi][ɔ:l][ɒv; əv][ˌju: 'es][hæv; həv][mɔ:(r)][ɔ:(r)] [les] [ɒv; əv][æn; ən][ˌepɪkjʊə'ri:ən] [streɪn] [ɪn]
but as we all of us have more or less of an Epicurean strain in
但 作为 我们 全部 的 我们 有 更多的 或者 较少的 的 一个 伊壁鸠鲁主义者 拉紧 在
[ˌju: 'es][ænd; ənd][du:; də][nɒt] [i:t] ['səʊlli] [tu:; tə]['sætɪsfaɪ] ['bɒdɪli] [ni:dz] ,
us and do not eat solely to satisfy bodily needs ,
我们 和 做 不是 吃 仅 到 满足 身体上的 需求 ,

但我们每个人身上或多或少都带有享乐主义倾向，我们进食并非仅仅为了满足生理需求。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [wel] [ðæt] [ðə; ði] [ə'merɪkən] [kʊk] [hu:] ['eseɪz; e'seɪz][tu:; tə] [brɪŋ] [və'raɪəti][tu:; tə][hɜ:(r); hə(r)]
it is well that the American cook who essays to bring variety to her
它 是 出色地 那 这 美国人 厨师 WHO 散文 到 带来 种类 到 她
[bɔ:d] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][sʌm; səm] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv] [ðəʊz] ['gælɪk] [krɪ'eʃən] ,
board should have some knowledge of those Gallic creations ,
木板 应该 有 一些 知识 的 那些 高卢语 作品 ,

美国厨师如果想让自己的餐桌更加丰富多样，那么了解一些法国菜肴是很有必要的。

[ðə; ði] ['sɔːsɪz] , [baɪ] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi][ɪz] [ɪneɪbld] [tuː; tə] [træns'fɔːm] [pleɪn] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː] ['siːmɪŋli] pretentious26
the sauces , by which she is enabled to transform plain dishes into seemingly pretentious26
这 酱汁 , 经过 哪个 她 是 已启用 到 转换 清楚的 菜肴 进入 似乎 pretentious26

她运用各种酱汁，将普通的菜肴变成看似矫揉造作的美味佳肴。26

[wʌnz] , ['iːv(ə)n] [ðəʊ] [ʃiː; ʃi]['nevə(r)] [ə'teɪn] [ðæt] [sɔːs] [ðæt] ['bælzæk] [njuː] ,
ones , even though she never attain that sauce that Balzac knew ,
一个 , 甚至 尽管 她 绝不 达到 那 酱 那 巴尔扎克 知道 ,

即使她从未达到巴尔扎克所知的那种境界，

“ [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ]['mʌðə(r)] [mait] [ˌʌnsə'spektɪŋli] [iːt] [hɜː(r); hə(r)] [əʊn] [tʃaɪld] .
“ in which a mother might unsuspectingly eat her own child .
“ 在 哪个 一个 母亲 可能 毫无防备地 吃 她 自己的 孩子 .

“其中一位母亲可能在毫无防备的情况下吃掉自己的孩子。”

” [ɪn][ðə; ði][fɜːst] [pleɪs] ['evri] [frentʃ] [ʃef] [kiːps] [θriː] [kaɪndz][ɒv; əv] [wɒt] [hiː; hi] [kɔːlz] [ruː] [ɒn] [hænd] ,
” In the first place every French chef keeps three kinds of what he calls roux on hand ,
” 在 这 第一的 地方 每一个 法语 厨师 保持 三 种类 的 什么 他 呼叫 鲁 在 手 ,

“首先，每位法国厨师都会常备三种他称之为‘roux’的食材，

['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] ['sɔːsɪz] .
ready for making meat and fish sauces .
准备好 为了 制作 肉 和 鱼 酱汁 .

准备制作肉酱和鱼酱。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [tə'geðə(r)] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][naɪn] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
These are made by cooking together eight ounces of butter and nine ounces of flour .
这些 是 制成 经过 烹饪 一起 八 盎司 的 黄油 和 九 盎司 的 面粉 .

这些饼干是用八盎司黄油和九盎司面粉一起烹制而成的。

[ðæt] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)][juːz] [wɪð] [braʊn] [miːts] [ɪz] [stɜːd] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ] ['miːdiəm] [braʊn] [ɪn] [ʃeɪd] ;
That intended for use with brown meats is stirred together till it becomes a medium brown in shade ;
那 故意的 为了 使用 和 棕色的 肉类 是 搅拌 一起 直到 它 变成 一个 中等的 棕色的 在 阴影 ;

用于烹制棕色肉类的酱汁要搅拌至呈中棕色；

[waɪt] [ruː] [ɪz] [kʊkt] ['əʊnli] [sə'fɪʃntli] [tuː; tə] ['bænɪʃ] [ðə; ði] [rɔː] [teɪst] [ænd; ənd][nɒt] [ə'laʊd] [tuː; tə]['kʌlə(r)] ,
white roux is cooked only sufficiently to banish the raw taste and not allowed to color ,
白色的 鲁 是 煮熟 仅有的 足够 到 放逐 这 生的 品尝 和 不是 允许 到 颜色 ,

白色面糊只需烹煮至去除生味即可，无需上色。

[waɪl] [peɪl] [ruː] [ɪz] [kept] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][dʒʌst] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ə'teɪn] [ə; eɪ] [diːp] [kriːm] ['kʌlə(r)] .
while pale roux is kept over the fire just long enough to attain a deep cream color .
尽管 苍白 鲁 是 保留 超过 这 火 只是 长的 足够的 到 达到 一个 深的 奶油 颜色 .

将浅色面糊放在火上加热，直到变成深奶油色。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [mɪkst] [wɪð] [mɪlk] , [suːp] [stɒk] ,
These are mixed with milk , soup stock ,
这些 是 混合 和 牛奶 , 汤 库存 ,

这些与牛奶、汤料混合，

['wɔːtə(r)][ɔː(r)]['greɪvi][æz; əz][ðə; ði] [keɪs] [meɪ] [biː; bi] [wen] [ə; eɪ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] ,
water or gravy as the case may be when a sauce for fish ,
水 或者 肉汁 作为 这 案件 可能 是 什么时候 一个 酱 为了 鱼 ,

鱼肉酱汁可以用水或肉汁代替。

[miːt] [ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)lz][ɪz] ['niːdɪd] .
meat or vegetables is needed .
肉 或者 蔬菜 是 需要 .

需要肉类或蔬菜。

[fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [tuː; tə] [meɪk] [sɔːs] - [lɑː] [krem] , [fɔː(r); fə(r)][juːz] [wɪð] [waɪt] [ɑːn'treɪz] ,
For instance , to make Sauce à la Crème , for use with white entrées ,
为了 实例 , 到 制作 酱 - 拉 奶油 , 为了 使用 和 白色的 主菜 ,

例如，要制作奶油酱，与白色主菜搭配使用，

[teɪk] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [ruː] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk]
take two tablespoonfuls of the white roux in a saucepan with a cup of milk
拿 二 汤匙 的 这 白色的 鲁 在 一个 平底锅 和 一个 杯子 的 牛奶
[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
and a tablespoonful each of finely chopped parsley ,
和 一个 一汤匙 每个 的 精细地 切碎 香菜 ,

取两汤匙白面糊放入平底锅中，加入一杯牛奶和一汤匙切碎的欧芹，

[ʃə'lɔts] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .
shallots and chives .
小葱 和 细香葱 .

红葱头和细香葱。

[bɔɪl] fifteen27
Boil fifteen27
熬 fifteen27

煮沸十五27

['mɪnɪts] , [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ɒv; əv]
minutes , pass through a colander into another saucepan , add a small lump of
分钟 , 经过 通过 一个 滤器 进入 其他 平底锅 , 添加 一个 小的 块 的
['bʌtə(r)] ,
butter ,
黄油 ,

几分钟后，用漏勺将面糊倒入另一个平底锅中，加入一小块黄油，

[mɔː(r)] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
more finely chopped parsley and salt and pepper .
更多的 精细地 切碎 香菜 和 盐 和 胡椒 .

加入更多切碎的欧芹、盐和胡椒粉。

[mɪks] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
Mix well with a wooden spoon and it is ready for the table .
混合 出色地 和 一个 木制的 勺子 和 它 是 准备好 为了 这 桌子 .

用木勺搅拌均匀即可上桌。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] , [kʌt] [tuː] ['ʌnjənz] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,
To make a favorite Sauce Piquante , cut two onions into slices ,
到 制作 一个 最喜欢的 酱 辛辣的 , 切 二 洋葱 进入 切片 ,

要做一份美味的辣味酱汁，先将两个洋葱切片，

['ɔːlsəʊ][ə; eɪ]['kærət][ænd; ənd][tuː] [ʃə'lɔts] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ][skænt]
also a carrot and two shallots and put into a saucepan with a scant
还 一个 胡萝卜 和 二 小葱 和 放 进入 一个 平底锅 和 一个 稀少
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
tablespoonful of butter .
一汤匙 的 黄油 .

再加入一根胡萝卜和两个小葱，放入平底锅中，加入一小勺黄油。

[waɪl] ['hiːtɪŋ] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][sprɪɡ][ɒv; əv] [taɪm] , [ə; eɪ]
While heating over a moderate fire , add a sprig of thyme , a
尽管 加热 超过 一个 缓和 火 , 添加 一个 枝 的 百里香 , 一个
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['pɑːsli] ,
tablespoonful of minced parsley ,
一汤匙 的 剁碎 香菜 ,

用中火加热时，加入一小枝百里香和一汤匙切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['beɪˌliːf] [ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kləʊvz] .
a bayleaf and two or three cloves .
一个 月桂叶 和 二 或者 三 丁香 .

一片月桂叶和两三粒丁香。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)]['ɡəʊldən] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
When the onions are golden brown add a tablespoonful of flour ,
什么时候 这 洋葱 是 金的 棕色的 添加 一个 一汤匙 的 面粉 ,

洋葱炒至金黄色后，加入一汤匙面粉。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [pleɪn] [stɒk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪɡə(r)] .
a little plain stock and a tablespoonful of vinegar .
一个 小的 清楚的 库存 和 一个 一汤匙 的 醋 .

少许清汤和一汤匙醋。

[bɔɪl] [ə'ɡen] , [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
Boil again , pass through a sieve and season with salt and pepper .
熬 再次 , 经过 通过 一个 筛 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

再次煮沸，过筛，用盐和胡椒调味。

[ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [sɔːs] [ɪz] [ðæt] ['meɪtrə] - , [wɪtʃ] [ɪz] ['reəli] [meɪd] [æt; ət] [həʊm] [ðəʊ] [səʊ]
A simple sauce is that Maître d'Hôtel , which is rarely made at home though so
一个 简单的 酱 是 那 师傅 - , 哪个 是 很少 制成 在 家 尽管 所以
['dʒen(ə)rəli] [laɪkt] .
generally liked .
一般来说 喜欢 .

酒店经理酱汁（Maître d'Hôtel）是一种简单的酱汁，虽然很少在家制作，但通常很受欢迎。

[pʊt][ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['faɪə(r)][ænd; ənd]
Put a lump of butter into a small saucepan over a moderate fire and
放 一个 块 的 黄油 进入 一个 小的 平底锅 超过 一个 缓和 火 和
[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] ,
add to it chopped parsley and chives ,
添加 到 它 切碎 香菜 和 细香葱 ,

取一小块黄油放入小平底锅中，用中火加热，然后加入切碎的欧芹和细香葱。

[ɔː(r)] ['pɑːsli] [ə'ləʊn] .
or parsley alone .
或者 香菜 独自的 .

或者只用欧芹。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən] juice28
Season with salt and pepper and a little lemon juice28
季节 和 盐 和 胡椒 和 一个 小的 柠檬 juice28

用盐、胡椒粉和少许柠檬汁调味。28

[ænd; ənd] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['sɪzlɪŋ] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][hɒt] [steɪk] [ɔː(r)] [fɪʃ] .
and while it is sizzling pour over the hot steak or fish .
和 尽管 它 是 炙热 倒 超过 这 热的 牛排 或者 鱼 .

趁热将酱汁浇在热牛排或鱼上。

[sɔːs] - , [ðæn; ðən] [wɪtʃ] [ðeə(r)]['ɪz(ə)nt] ['eniθɪŋ] ['betə(r)] [wɪð] [beɪkt] [fɪʃ] , [ɪz]['ɔːlsəʊ] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] .
Sauce d'Anchois , than which there isn't anything better with baked fish , is also easy to make .
酱 - , 比 哪个 那里 不是 任何事物 更好的 和 烘焙 鱼 , 是 还 简单的 到 制作 .

凤尾鱼酱汁是烤鱼的最佳搭档，而且制作起来也很简单。

[teɪk] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['æntʃəviz] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm][ʌp] [wel] [wɪð] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Take three or four anchovies and mash them up well with two tablespoonfuls of butter .
拿 三 或者 四 凤尾鱼 和 捣碎 他们 向上 出色地 和 二 汤匙 的 黄油 .

取三四条凤尾鱼，用两汤匙黄油捣碎。

[naʊ] [meɪk] [ə'baʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [braʊn] [sɔːs] [wɪð] [braʊn] [ruː] [ænd; ənd] [mɪlk] ,
Now make about a pint of brown sauce with brown roux and milk ,
现在 制作 关于 一个 品脱 的 棕色的 酱 和 棕色的 鲁 和 牛奶 ,

现在用棕色面糊和牛奶制作大约一品脱的棕色酱汁，

[ænd; ənd][stɜː(r)][ðə; ði] ['æntʃəvi] ['bʌtə(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
and stir the anchovy butter into it .
和 搅拌 这 凤尾鱼 黄油 进入 它 .

然后将凤尾鱼黄油拌入其中。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði]['faɪə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən][ɔː(r)][mɔː(r)] ,
Just before taking from the fire add the juice of half a lemon or more ,
只是 前 采取 从 这 火 添加 这 汁 的 一半 一个 柠檬 或者 更多的 ,

临出锅前加入半个或更多柠檬的汁。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .
according to taste .
根据 到 品尝 .

根据个人口味。

[sɔːs] [beɪər'neɪz] [wɒz; wəz][ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [ɒv; əv] ['henri] [ɒv; əv] [nə'vɑː] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['eksələnt] [wɪð] [steɪks] ,
Sauce Bearnaise was a favorite of Henry of Navarre , and it is excellent with steaks ,
酱 贝亚恩斯 曾是 一个 最喜欢的 的 亨利 的 纳瓦拉 , 和 它 是 出色的 和 牛排 ,

贝亚恩酱是纳瓦拉的亨利最喜欢的酱汁，它与牛排搭配堪称绝配。

[tʃɒps] [ænd; ənd] , [pə'tɪkjələli] , [rəʊst] [biːf] .
chops and , particularly , roast beef .
排骨 和 , 特别 , 烤 牛肉 .

肉排，尤其是烤牛肉。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] [egz] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
To make it beat the yolks of three or four eggs in a saucepan ,
到 制作 它 打 这 蛋黄 的 三 或者 四 鸡蛋 在 一个 平底锅 ,

做法是：在平底锅中打散三到四个鸡蛋的蛋黄。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt] .
add a tablespoonful of butter and a little salt .
添加 一个 一汤匙 的 黄油 和 一个 小的 盐 .

加入一汤匙黄油和少许盐。

[stɜː(r)][ˈəʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] [ˈfaɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [egz] [bɪˈgɪn] [tuː; tə] [ˈθɪkən] ,
Stir over a slow fire till the eggs begin to thicken ,
搅拌 超过 一个 慢的 火 直到 这 鸡蛋 开始 到 加厚 ,

用小火不断搅拌，直到鸡蛋开始变稠。

[ðen] [rɪˈmuːv] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn] [tuː] [mɔː(r)] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [tɪl] [ðə; ði]
then remove and stir in two more tablespoonfuls of butter , stirring till the
然后 消除 和 搅拌 在 二 更多的 汤匙 的 黄油 , 搅拌 直到 这
[ˈbʌtə(r)][ɪz] [dɪˈzɒlvd] .
butter is dissolved .
黄油 是 溶解 .

然后取出，加入两汤匙黄油，搅拌至黄油溶解。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [tʃɒpt] [faɪn] [hɜːbs] [ænd; ənd] [ˈpɑːsli] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Season with chopped fine herbs and parsley and pour in a teaspoonful of
季节 和 切碎 美好的 草药 和 香菜 和 倒 在 一个 一茶匙 的
[frentʃ] [ˈvɪnɪgə(r)] .
French vinegar .
法语 醋 .

用切碎的香草和欧芹调味，再倒入一茶匙法国醋。

[ɪn] [ˈmeni] [pɑːts] [ɒv; əv] [frɑːns] [ðeɪ] have29
In many parts of France they have29
在 许多 部分 的 法国 他们 have29

法国很多地方都有29

[ə; eɪ] [ˈfeɪvərɪt] [ˈdresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [fɪʃ] [kɔːld] [sɔːs] [raviˈ^ɔːt] .
a favorite dressing for boiled fish called Sauce Ravigote .
一个 最喜欢的 敷料 为了 煮沸 鱼 称为 酱 拉维戈特 .

一种很受欢迎的煮鱼酱汁，叫做拉维戈特酱。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː][mɪks][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt]
To make it mix half a pint of stock in a saucepan with a small amount
到 制作 它 混合 一半 一个 品脱 的 库存 在 一个 平底锅 和 一个 小的 数量
[ɒv; əv] [waɪt] [waɪn][ɔː(r)][ˈsaɪdə(r)] ,
of white wine or cider ,
的 白色的 葡萄酒 或者 苹果酒 ,

做法是：将半品脱高汤与少量白葡萄酒或苹果酒在平底锅中混合。

[ðen] [tʃɒp] [faɪn] [hɜːbs] [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈtʃɜːvɪl] , [ˈtærəgən] , [tʃaɪvz] [ænd; ənd] [ˈpɑːsli] ,
then chop fine herbs such as chervil , tarragon , chives and parsley ,
然后 劈 美好的 草药 这样的 作为 细叶芹 , 龙蒿 , 细香葱 和 香菜 ,

然后将细叶芹、龙蒿、细香葱和欧芹等香草切碎。

[ɔː(r)] [wɒtˈevə(r)] [ˈʌðə(r)] [hɜːbs] [ɑː(r); ə(r)][ɪn][ˈsiːz(ə)n] , [tuː; tə][ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [əˈbaʊt] [θriː]
or whatever other herbs are in season , to the amount of about three
或者 任何 其他 草药 是 在 季节 , 到 这 数量 的 关于 三
[ˈteibl,spuːnful] ,
tablespoonfuls ,
汤匙 ,

或者其他当季的香草，大约三汤匙的量。

[ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [stɒk] , [ˈædɪŋ] [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .
and mix with the stock , adding salt and pepper .
和 混合 和 这 库存 , 添加 盐 和 胡椒 .

与高汤混合，加入盐和胡椒粉。

[stjuː] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] [blend] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv]
Stew gently for about twenty minutes , then blend a tablespoonful each of
炖 轻轻地 为了 关于 二十 分钟 , 然后 混合 一个 一汤匙 每个 的
['flaʊə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ,
flour and butter ,
面粉 和 黄油 ,

小火慢炖约二十分钟，然后将一汤匙面粉和一汤匙黄油混合。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə][stɜː(r)] [tɪl] [θɪk] .
stir into the sauce and continue to stir till thick .
搅拌 进入 这 酱 和 继续 到 搅拌 直到 厚的 .

拌入酱汁中，继续搅拌至浓稠。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [skwiːz] [ɪn][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] .
Just before serving squeeze in the juice of half a lemon .
只是 前 服务 挤 在 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

上菜前挤入半个柠檬的汁。

[ðə; ði] [wɜːd] " [ravi'^ɔːt] " [miːnz] , ['lɪtərəli] , " [pɪk] [ˌem 'iː][ʌp] , " [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ə'plaɪd] [tuː; tə]
The word " Ravigote " means , literally , " pick me up , " and it is applied to
这 单词 " 拉维戈特 " 方法 , 字面上地 , " 挑选 我 向上 , " 和 它 是 应用 到
[mɪnst] ['tærəgən] ,
minced tarragon ,
剁碎 龙蒿 ,

"Ravigote"一词的字面意思是"把我抱起来"，它指的是切碎的龙蒿。

['tʃɜːvɪl] , [tʃaɪvz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] , [ðə; ði] [hɜːbs] ['biːɪŋ] [kept] ['seprət] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] ['sæləd]
chervil , chives and parsley , the herbs being kept separate and served with salad
细叶芹 , 细香葱 和 香菜 , 这 草药 存在 保留 分离 和 服务 和 沙拉
[ɒn][fɔː(r)]['lɪt(ə)l] ['sɔːsəz] .
on four little saucers .
在 四 小的 碟子 .

细叶芹、细香葱和欧芹，这些香草分别盛放在四个小碟子里，与沙拉一起上桌。

[ravi'^ɔːt] ['bʌtə(r)] , [meɪd] [baɪ] [niːdɪŋ] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ðə; ði][fɔː(r)] [hɜːbs] [ænd; ənd] ['ædɪŋ] ['pepə(r)] ,
Ravigote butter , made by kneading butter with the four herbs and adding pepper ,
拉维戈特 黄油 , 制成 经过 揉捏 黄油 和 这 四 草药 和 添加 胡椒 ,

拉维戈特黄油，是用黄油与四种香草揉捏，再加入胡椒粉制成的。

[sɔːlt][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] , [spred] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [meɪks] [dɪ'lɪʃəs]
salt and lemon juice , spread between thin slices of bread , makes delicious
盐 和 柠檬 汁 , 传播 之间 薄的 切片 的 面包 , 制作 可口的
['sænwɪtʃz] .
sandwiches .
三明治 .

在薄薄的面包片之间涂抹盐和柠檬汁，就能做成美味的三明治。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['veri] ['dʒen(ə)rəli] liked30
To make the very generally liked30
到 制作 这 非常 一般来说 liked30

为了制作广受欢迎的30

[sɔːs] [blɒ̃'ket] , [wɪtʃ] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [reɪz] [kəʊld] [miːts] [tuː; tə][ðə; ði]['dɪɡnəti][ɒv; əv][ə; eɪ]
Sauce Blanquette , which is used to raise cold meats to the dignity of a
酱 白葡萄酒 , 哪个 是 用过的 到 增加 寒冷的 肉类 到 这 尊严 的 一个
,
fricassée ,
炖菜 ,

白汁酱（Sauce Blanquette）能将冷盘提升到炖菜的档次。

[teɪk] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [peɪl] [ruː] , [θɪn] ['slaɪtli] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['ædɪd] [baɪ] [dɪ'griːz]
take about four ounces of pale roux , thin slightly with boiling water added by degrees
拿 关于 四 盎司 的 苍白 鲁 , 薄的 轻微地 和 沸腾 水 额外 经过 学位
,
,
,

取约四盎司淡色面糊，用沸水分次少量稀释，

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [swiːt] [hɜːbs] ,
then put in a bunch of sweet herbs ,
然后 放 在 一个 束 的 甜的 草药 ,

然后放入一大把香草，

[kʊkt] ['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
cooked button mushrooms and small onions and pepper and salt to taste .
煮熟 按钮 蘑菇 和 小的 洋葱 和 胡椒 和 盐 到 品尝 .

煮熟的白蘑菇、小洋葱，以及适量的胡椒和盐。

[pʊt] [ɪn] [wɒt'evə(r)] [kəʊld] [miːt] [juː; jʊ] [hæv; həv] , [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Put in whatever cold meat you have , cook till it is well heated and serve .
放 在 任何 寒冷的 肉 你 有 , 厨师 直到 它 是 出色地 加热 和 服务 .

把手头有的任何冷肉放进去，煮至完全加热即可食用。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪz] [kɔːld] [sɔːs] - ,
The following is called Sauce d'Havre ,
这 下列的 是 称为 酱 - ,

下面这道菜叫做勒阿弗尔酱，

[ænd; ənd] [θruː] [ðə; ði] [juːz] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [dɪ'skʌvəd] [ðæt] [ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv] ['kʌri]
and through the use of it it will be discovered that the taste of curry
和 通过 这 使用 的 它 它 将要 是 发现 那 这 品尝 的 咖喱
[ɪz] [æn; ən] [ə'griːəb(ə)l] [wʌn] [ɪn] ['meni] [ə'nʌðə(r)] [keɪs] [ðæn; ðən] [ɪn] [kə'nekʃn] [wɪð] [ðə; ði] [viːl] [ænd; ənd]
is an agreeable one in many another case than in connection with the veal and
是 一个 同意 一 在 许多 其他 案件 比 在 联系 和 这 小牛肉 和
[raɪs] [ə'reɪndʒmənt] [tuː; tə] [wɪtʃ] [məʊst] [ə'merɪkən] [kʊks] [rɪ'strɪkt] [ˌaɪ 'tiː] .
rice arrangement to which most American cooks restrict it .
米 安排 到 哪个 最多 美国人 厨师 限制 它 .

通过使用这种方法，人们会发现咖喱的味道在很多情况下都令人愉悦，而不仅仅是像大多数美国厨师那样将其与小牛肉和米饭搭配。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [fɔː(r)] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tuː] ['æplz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [fɔː(r)]
Peel and slice four onions and two apples and place in a stewpan with four
果皮 和 片 四 洋葱 和 二 苹果 和 地方 在 一个 炖锅 和 四
['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
ounces of butter ,
盎司 的 黄油 ,

将四个洋葱和两个苹果去皮切片，放入炖锅中，加入四盎司黄油。

[sɪks] ['pepəkɔːnz] , [ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] [taɪm] , [tuː] - [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] .
six peppercorns , a sprig of thyme , two bayleaves and a blade of mace .
六 胡椒粒 , 一个 枝 的 百里香 , 二 - 和 一个 刀刃 的 锤 .

六粒胡椒粒，一小枝百里香，两片月桂叶和一片肉豆蔻皮。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] ['slaɪtli] [braʊn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['mɒdərət] ['faɪə(r)] ,
When the onions have become slightly brown over the moderate fire ,
什么时候 这 洋葱 有 变得 轻微地 棕色的 超过 这 缓和 火 ,

当洋葱在中火上略微变成褐色时，

[stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt]
stir in a mixture of two tablespoonfuls of flour and the same amount
搅拌 在 一个 混合物 的 二 汤匙 的 面粉 和 这 相同的 数量
[ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ,
of curry powder ,
的 咖喱 粉末 ,

拌入两汤匙面粉和等量的咖喱粉的混合物，

['ʃɔːtli] ['ɑːftəwəd] ['ædɪŋ] [sɪks] [gɪlz] [ɒv; əv] [waɪt] stock31
shortly afterward adding six gills of white stock31
不久 之后 添加 六 鳃 的 白色的 stock31

随后不久，又加入了六鳃白菌31

[ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] .
and half a pint of white sauce .
和 一半 一个 品脱 的 白色的 酱 .

还有半品脱白酱。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɔɪst] ['ʃʊgə(r)] , [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]
Season with salt and half a teaspoonful of moist sugar , boil for a
季节 和 盐 和 一半 一个 一茶匙 的 潮湿 糖 , 熬 为了 一个
['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ,
quarter of an hour ,
四分之一 的 一个 小时 ,

用盐和半茶匙湿糖调味，煮15分钟。

['ædɪŋ] [mɔː(r)] [waɪt] [stɒk] [ɪf] ['nesəsəri] , [ænd; ənd] ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
adding more white stock if necessary , and stirring constantly .
添加 更多的 白色的 库存 如果 必要的 , 和 搅拌 不断地 .

必要时可添加更多白汤，并不断搅拌。

[pʊt] [θruː] [ə; eɪ]['streɪnə(r)]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] , [bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] , [skɪm] , [ænd; ənd][juːz] [wen]
Put through a strainer into another saucepan , boil up again , skim , and use when
放 通过 一个 滤网 进入 其他 平底锅 , 熬 向上 再次 , 撇去 , 和 使用 什么时候
[rɪ'kwaɪəd] .
required .
必需的 .

将水通过滤网倒入另一个平底锅中，再次煮沸，撇去浮沫，即可在需要时使用。

[,frikə'si:d] ['tʃɪkɪn] [teɪks] [ɒn][ə; eɪ] [njuː] ['glɔːri] [wen] [,aɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'peəd] [wɪð] [sɔːs] ['liːɒŋ] .
Fricasseed chicken takes on a new glory when it is prepared with Sauce Lyons .
炖菜 鸡 需要 在 一个 新的 荣耀 什么时候 它 是 准备 和 酱 莱昂斯 .

用里昂酱烹制的炖鸡会焕发出新的光彩。

[ðɪs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['stɜːrɪŋ] ['grædʒuəli] [θriː] [wel] - ['biːt(ə)n] [egz] ['ɪntuː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][pleɪn]
This is made by stirring gradually three well - beaten eggs into half a pint of plain
这 是 制成 经过 搅拌 逐步地 三 出色地 - 被打败 鸡蛋 进入 一半 一个 品脱 的 清楚的
[waɪt] [sɔːs] ,
white sauce ,
白色的 酱 ,

这是通过将三个打散的鸡蛋逐渐搅拌到半品脱的纯白酱中制成的。

[ðen] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ænd; ənd] ['stændɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [sɔːs]
then placing the mixture in a jar and standing in boiling water till the sauce
然后 放置 这 混合物 在 一个 罐 和 常设 在 沸腾 水 直到 这 酱
['θikən] .
thickens .
增厚 .

然后将混合物放入罐中，置于沸水中煮至酱汁变稠。

[dʒʌst]['praɪə(r)][tuː; tə] ['pɔːrɪŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]
Just prior to pouring over the chicken add the strained juice of half a
只是 事先的 到 浇注 超过 这 鸡 添加 这 紧张 汁 的 一半 一个
['lemən] . -
lemon . 33
柠檬 . -

在将汁液淋在鸡肉上之前，加入半个柠檬的滤汁。33

['twenti] - [fɔː(r)] ['lɪt(ə)l]
TWENTY - FOUR LITTLE
二十 - 四 小的

二十四个小

[frentʃ] ['dinəz]
FRENCH DINNERS
法语 晚餐

法式晚餐

[ai]
I
我

我

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] - [lɑː] ['dʌtʃɪs]
Potage à la Duchesse
膷 - 拉 公爵夫人

公爵夫人浓汤

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌbeɪʃə'mel]
Cabillaud à la Bechamel
卡比洛 - 拉 贝夏梅尔

贝夏梅尔酱卡比洛

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [ʒənə'vwɑːz]
Pommes de Terre , Genevoise
苹果 德 特雷 , 日内瓦

日内瓦州的 Pommes de Terre

[sə'lɑːd] -
Salade Celeri
沙拉 -

芹菜沙拉

[paʊdɪŋ] - [lɑː] [və'niːj]
Pouding à la Vanille
布丁 - 拉 香草

香草布丁

[pəʊ'tɑːʒ] - [lɑː] ['dʌtʃɪs] .
Potage à la Duchesse .
膷 - 拉 公爵夫人 .

公爵夫人浓汤。

— ['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [ʃuː] [peɪst] ,
— Butter a baking sheet , cover with four ounces of chou paste ,
— 黄油 一个 烘烤 床单 , 覆盖 和 四 盎司 的 周 粘贴 ,

—在烤盘上涂抹黄油，铺上四盎司泡菜酱，

[kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][sɪks] ['mɪnɪts] , [ðen] ['kʌvə(r)][ðə; ði] [peɪst] [wɪð] ['fɔːsmiːt] [ɪn] [smɔːl]
cook in the oven for six minutes , then cover the paste with forcemeat in small
厨师 在 这 烤箱 为了 六 分钟 , 然后 覆盖 这 粘贴 和 肉馅 在 小的
[lʌmps] ,
lumps ,
肿块 ,

放入烤箱烤6分钟，然后用小块肉馅覆盖在糊状物上。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [ə'pɑːt] .
a little distance apart .
一个 小的 距离 除 .

彼此之间保持一点距离。

[kʌt] [ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː] [twelv] ['iːkwəl] [saɪzd] ['piːsɪz] , [iːtʃ] [piːs] ['həʊldɪŋ] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] [ðə; ði]
Cut the paste into twelve equal sized pieces , each piece holding a lump of the
切 这 粘贴 进入 十二 平等的 尺寸 件 , 每个 片 保持 一个 块 的 这
['fɔːsmiːt] ,
forcemeat ,
肉馅 ,

将肉馅切成十二等份，每份都包含一团肉馅。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn] , [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['paɪpɪŋ] [hɒt] [kən'sɒmeɪ] [ænd; ənd] [sɜːv]
place in a tureen , pour over a quart of piping hot consommé and serve
地方 在 一个 汤碗 , 倒 超过 一个 夸脱 的 管道 热的 清汤 和 服务
. -
. 34
. -

放入汤碗中，浇上一夸脱滚烫的清汤即可食用。34

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌbeɪʃə'mel] .
Cabillaud à la Bechamel .
卡比洛 - 拉 贝夏梅尔 .

贝夏梅尔式卡比洛。

— [mɪks][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ['meltɪd] [ɪn]
— Mix an ounce of flour with an ounce and a half of butter melted in
— 混合 一个 盎司 的 面粉 和 一个 盎司 和 一个 一半 的 黄油 融化 在
[ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
a saucepan ,
一个 平底锅 ,

—将一盎司面粉与一盎司半融化的黄油混合在平底锅中，

[ðen] ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [ə'laʊd] ['priːviəsli] [tuː; tə]
then gradually add a pint of milk which has been allowed previously to
然后 逐步地 添加 一个 品脱 的 牛奶 哪个 有 到过 允许 之前 到
['sɪmə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['kærət] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,
simmer with a minced onion and carrot in it ,
煨 和 一个 剁碎 洋葱 和 胡萝卜 在 它 ,

然后逐渐加入一品脱牛奶，牛奶事先已与切碎的洋葱和胡萝卜一起用小火慢炖。

['ɔːlsəʊ][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [swiːt] [hɜːbs] , [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [kləʊvz] ,
also a bunch of sweet herbs , two or three cloves ,
还 一个 束 的 甜的 草药 , 二 或者 三 丁香 ,

还有一小束香草，两三瓣丁香，

[ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] [ænd; ənd]['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .
a grating of nutmeg and pepper and salt .
一个 格栅 的 肉豆蔻 和 胡椒 和 盐 .

磨碎的肉豆蔻、胡椒粉和盐。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ,

Bring to a boil , add two or three tablespoonfuls of cream ,

带来 到 一个 熬 , 添加 二 或者 三 汤匙 的 奶油 ,

将水烧开，加入两三汤匙奶油，

[streɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] [ˈɪntuː][ðə; ði] [ˈsɔːspən] .

strain and put back into the saucepan .

拉紧 和 放 后退 进入 这 平底锅 .

过滤后倒回平底锅中。

[naʊ] [pʊt] [ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ ˈdiː] , [ˈpriːviəsli] [bɔɪld] [ænd; ənd] [fleɪkt] ,

Now put in two or three pounds of cod , previously boiled and flaked ,

现在 放 在 二 或者 三 磅 的 鳕鱼 , 之前 煮沸 和 片状的 ,

现在放入两三磅事先煮熟并撕成片的鳕鱼，

[ˈbiːɪŋ] [ˈθʌrəli] [friː] [frɒm; frəm] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊnz] .

being thoroughly free from skin and bones .

存在 彻底 自由的 从 皮肤 和 骨头 .

完全没有皮包骨。

[ʃeɪk] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [ˈveri] [ˈdʒentli][ænd; ənd] [wen] [ɔːl] [ɪz] [ˈθʌrəli] [hɒt] ,

Shake all together very gently and when all is thoroughly hot ,

摇 全部 一起 非常 轻轻地 和 什么时候 全部 是 彻底 热的 ,

轻轻摇匀所有材料，待全部加热后，

[tɜːn] [aʊt] [ˈɒntə][ə; eɪ][ˈsɪlvə(r)] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [slaɪst] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .

turn out onto a silver dish and garnish with sliced hard - boiled eggs .

转动 出去 到 一个 银 盘子 和 装饰 和 切片 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

将菜肴盛入银盘中，并用切片煮鸡蛋装饰。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [ʒənəˈvwɑːz] .

Pommes de Terre , Genevoise .

苹果 德 特雷 , 日内瓦 .

Pommes de Terre, Genevoise.

— [ʃred] [fɔː(r)] [ˈmiːdiəm] [saɪzd] [bɔɪld] [pəˈteɪtəʊz] , [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)] .

— Shred four medium sized boiled potatoes , season with a little salt and pepper .

— 撕碎 四 中等的 尺寸 煮沸 土豆 , 季节 和 一个 小的 盐 和 胡椒 .

将四个中等大小的煮熟土豆切丝，用少许盐和胡椒粉调味。

[ˈbʌtə(r)] [ˈlaɪtli] [hɑːf][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n] [ˈtɑːtlɪt] [məʊldz] , [ˈkʌvə(r)][ðə; ði] [ˈbɒtəms] [wɪð] [ˈgreɪtɪd] [ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz] ,

Butter lightly half a dozen tartlet moulds , cover the bottoms with grated Parmesan cheese ,

黄油 轻轻 一半 一个 打 小挞 模具 , 覆盖 这 底部 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 ,

在六个挞模上轻轻涂抹一层黄油，然后在底部撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [iːtʃ] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][pəˈteɪtəʊz] , [ðen] [əˈnʌðə(r)] [ˈsprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [tʃiːz] ,

arrange in each a layer of potatoes , then another sprinkling of cheese ,

安排 在 每个 一个 层 的 土豆 , 然后 其他 洒 的 奶酪 ,

在每个烤盘里铺一层土豆，然后再撒上一层奶酪。

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] [tɪl] [ðə; ði] moulds35

and so on till the moulds35

和 所以 在 直到 这 moulds35

如此往复，直到模具35

[ɑː(r); ə(r)] [fɪld] .

are filled .

是 已填 .

已填满。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] .
Put a little butter on top .
放 一个 小的 黄油 在 顶部 .

在上面放一点黄油。

[pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] ['veri] [hɒt] [stəʊv] [ɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Place on a very hot stove or in a very hot oven for fifteen minutes to half an hour .
地方 在 一个 非常 热的 火炉 或者 在 一个 非常 热的 烤箱 为了 十五 分钟 到 一半 一个 小时 .

放在非常热的炉子上或非常热的烤箱里烤十五分钟到半小时。

[sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] [ɪn] [ðə; ði] [məʊldz] .
Serve on a hot dish in the moulds .
服务 在 一个 热的 盘子 在 这 模具 .

将模具中的食材盛入热盘中即可享用。

[sə'lɑːd] - .
Salade Celeri .
沙拉 - .

芹菜沙拉。

— [trɪm] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [hedz] [ɒv; əv] ['seləri] , [kʌt] ['ɪntuː] [ʃɔːt] [ʃredz] ,
— Trim two or three heads of celery , cut into short shreds ,
— 修剪 二 或者 三 头部 的 芹菜 , 切 进入 短的 碎屑 ,

—将两三棵芹菜去蒂，切成短丝，

[wɒʃ] ['θʌrəli] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .
wash thoroughly in cold water and drain .
洗 彻底 在 寒冷的 水 和 流走 .

用冷水彻底冲洗干净并沥干水分。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
Place in a salad bowl , season with a little salt ,
地方 在 一个 沙拉 碗 , 季节 和 一个 小的 盐 ,

放入沙拉碗中，撒少许盐调味。

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] .
a very little pepper and one or two tablespoonfuls each of oil and vinegar .
一个 非常 小的 胡椒 和 一 或者 二 汤匙 每个 的 油 和 醋 .

少许胡椒粉，以及一两汤匙油和一两汤匙醋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sevrəl] [sprɪgz] [ɒv; əv] ['pepə(r)] - [grɑːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Add several sprigs of pepper - grass and serve at once .
添加 一些 枝条 的 胡椒 - 草 和 服务 在 一次 .

加入几枝胡椒草，立即上桌。

[paʊdɪŋ] - [lɑː] [və'niːj] .
Pouding à la Vanille .
布丁 - 拉 香草 .

香草布丁。

— [pleɪs] [ə; eɪ] [və'nɪlə] [biːn] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [tə'geðə(r)] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [paʊnd] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [sɪft] .
— Place a vanilla bean in a mortar together with half a pound of sugar and pound well together and sift .
— 地方 一个 香草 豆 在 一个 砂浆 一起 和 一半 一个 磅 的 糖 和 磅 出色地 一起 和 筛 .

—将一根香草荚和半磅糖一起放入研钵中，充分捣碎，然后过筛。

['seprət] [ðə; ði] ['waɪts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] , [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [wel] ,
Separate the whites from the yolks of three eggs , beat the yolks well ,
分离 这 白人 从 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 打 这 蛋黄 出色地 ,

将三个鸡蛋的蛋白和蛋黄分离，充分搅打蛋黄，

[stɜː(r)][ðem; ðəm][ɪn] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][mɪks][ɪn] [wɪð] [ðə; ði] [və'nɪlə] ['ʃʊgə(r)] .
stir them in with a pint of cream and mix in with the vanilla sugar .
搅拌 他们 在 和 一个 品脱 的 奶油 和 混合 在 和 这 香草 糖 .

将它们与一品脱奶油搅拌均匀，再与香草糖混合。

[wɪsk] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][mɪks] ['laɪtli] [ɪn] [wɪð] [ðə; ði]
Whisk the whites of the eggs to a stiff froth and mix lightly in with the
拂 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 和 混合 轻轻 在 和 这
['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
other ingredients .
其他 原料 .

将蛋清打发至硬性发泡，然后轻轻拌入其他食材中。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [məʊld] , [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv]
Butter a pudding mould , pour in the mixture and cover with a sheet of
黄油 一个 布丁 模具 , 倒 在 这 混合物 和 覆盖 和 一个 床单 的
[ɔɪld] ['peɪpə(r)] .
oiled paper .
涂油 纸 .

在布丁模具上涂上黄油，倒入混合物，然后盖上一张涂了油的纸。

[stænd][ðə; ði] [məʊld] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [stiːm] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ]
Stand the mould in a saucepan of boiling water and steam the pudding
站立 这 模具 在 一个 平底锅 的 沸腾 水 和 蒸汽 这 布丁
[fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
for half an hour .
为了 一半 一个 小时 .

将模具放入沸水锅中，蒸布丁半小时。

[ɪn] the36
In the36
在 the36

在36

['miːntaɪm] [prɪ'peə(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
meantime prepare the following sauce :
与此同时 准备 这 下列的 酱 :

同时准备以下酱汁:

[pɔː(r)][ə; eɪ] ['brekfəst] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kænd] [ɔː(r)] [freʃ] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]['ɪntuː][ə; eɪ][laɪnd][pæn] [wɪð]
Pour a breakfast cupful of canned or fresh pineapple juice into a lined pan with
倒 一个 早餐 一杯 的 罐装 或者 新鲜的 菠萝 汁 进入 一个 衬里 平底锅 和
[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən] .
the juice of a lemon .
这 汁 的 一个 柠檬 .

在铺有油纸的平底锅中倒入一杯罐装或新鲜菠萝汁，再加入一个柠檬汁。

[pʊt] [ðɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ðen] [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Put this on the fire till it boils , then pour it over a tablespoonful of
放 这 在 这 火 直到 它 沸腾 , 然后 倒 它 超过 一个 一汤匙 的
['ærəʊruːt] ,
arrowroot ,
葛 ,

把这个放在火上煮沸，然后倒在一汤匙葛粉上。

['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .
stirring all the time .
搅拌 全部 这 时间 .

不停地搅拌。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
Return the sauce to the saucepan and stir till it thickens over the fire .
返回 这 酱 到 这 平底锅 和 搅拌 直到 它 增厚 超过 这 火 .

将酱汁倒回平底锅中，用火搅拌至浓稠。

[wen] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [kʊkt] , [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɒntə] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ,
When the pudding is cooked , turn it out onto a hot dish ,
什么时候 这 布丁 是 煮熟 , 转动 它 出去 到 一个 热的 盘子 ,

布丁煮熟后，将其倒扣在热盘中。

[streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sɜːv] .
strain the sauce over it and serve .
拉紧 这 酱 超过 它 和 服务 .

将酱汁过滤后淋在上面即可食用。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [ðæt] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] ['entəz] [ðə; ði] [məʊld] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['kʊkɪŋ] ,
Be careful that no water enters the mould containing the pudding while it is cooking ,
是 小心 那 不 水 进入 这 模具 包含 这 布丁 尽管 它 是 烹饪 ,

烹制布丁时，务必小心，不要让水进入盛放布丁的模具中。

[ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [spɔɪld] . -
or it will be spoiled . 37
或者 它 将要 是 被宠坏了 . -

否则就会变质。37

[ˌaɪ 'aɪ]
II
二

二

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[kən'sɒmeɪ] - [lɑː] -
Consommé à la Napolitaine
清汤 - 拉 -

那不勒斯清汤

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌfiːnɑːn'sjɛr]
Cabillaud à la Financière
卡比洛 - 拉 金融家

金融家卡比洛

[pɑːmz] [diː] [tɛr] [ɪn] [ruːbənz]
Pommes de Terre en Rubans
苹果 德 特雷 英文 鲁班斯

Pommes de Terre en Rubans

[bɛn'jeɪz] - [lɑː] [prɪn'tɑːn]
Beignets à la Printemps
贝涅饼 - 拉 春天

春天甜甜圈

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː]['grætæn]
Choufleur au Gratin
舒芙蕾 au 焗烤

焗烤花椰菜

[bævəɹ'wɑz][ˌeɪ 'juː][kæ'feɪ]
Bavaroise au Café
巴伐利亚 au 咖啡店

咖啡巴伐利亚

[kən'sɒmeɪ] - [lɑː] - .
Consommé à la Napolitaine .
清汤 - 拉 - .

那不勒斯清汤。

— [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] ['faɪnli] [mɪnst] ['kærəts] ,
— Place in a saucepan with a lump of butter equal quantities of finely minced carrots ,
— 地方 在 一个 平底锅 和 一个 块 的 黄油 平等的 数量 的 精细地 剁碎 胡萝卜 ,

—将等量的胡萝卜碎、一小块黄油和等量的胡萝卜末放入平底锅中，

['tɜːnɪps] , [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['endaɪv; 'endɪv] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɜːvɪl] .
turnips , a head of lettuce and one of endive with a little chervil .
萝卜 , 一个 头 的 莴苣 和 一 的 苣荬菜 和 一个 小的 细叶芹 .

芜菁、一棵生菜、一棵菊苣和少许细叶芹。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] [ɪn] [ðɪs] ['dɪnə(r)][wɒz; wəz] [kʊkt] ,
Add a quart of the water in which the cauliflower in this dinner was cooked ,
添加 一个 夸脱 的 这 水 在 哪个 这 菜花 在 这 晚餐 曾是 煮熟 ,

加入一夸脱煮这顿晚餐中花椰菜的水。

['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .
pepper and salt , and simmer for an hour .
胡椒 和 盐 , 和 煨 为了 一个 小时 .

加入胡椒粉和盐，炖煮一小时。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] .
Just before serving stir in the beaten yolk of an egg and half a pint of milk .
只是 前 服务 搅拌 在 这 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 和 一半 一个 品脱 的 牛奶 .

上菜前，拌入打散的蛋黄和半品脱牛奶。

[kæbəlɔ] - [lɑː] [ˌfiːnɑːn'sjɛr] .
Cabillaud à la Financière .
卡比洛 - 拉 金融家 .

Cabillaud à la Financière.

— [kʊk] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː] [weɪɪŋ] [θriː] [paʊndz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [dreɪn] [ə; eɪ] place38
— Cook a piece of cod weighing three pounds in salted water for twenty minutes , drain a place38
— 厨师 一个 片 的 鳕鱼 称重 三 磅 在 咸的 水 为了 二十 分钟 , 流走 一个 place38

将一块三磅重的鳕鱼放入盐水中煮二十分钟，沥干水分。38

[ɒn][ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] ['plætə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
on a serving platter covered with the following sauce :
在 一个 服务 拼盘 涵盖 和 这 下列的 酱 :

盛于盘中，淋上以下酱汁：

[pʊt] [tuː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] [mə'dɪərə] [waɪn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [miːt] [gleɪz] [ɪn] [ə; eɪ]
Put two glasses of Madeira wine and a small piece of meat glaze in a
放 二 眼镜 的 马德拉 葡萄酒 和 一个 小的 片 的 肉 釉 在 一个
['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['spæniʃ] [sɔːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv]
saucepan with a pint of Spanish sauce and a gill each of essence of
平底锅 和 一个 品脱 的 西班牙语 酱 和 一个 鳃 每个 的 本质 的
['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [t'rʌflz] .
mushrooms and truffles .
蘑菇 和 松露 .

将两杯马德拉葡萄酒和一小块肉酱放入平底锅中，加入一品脱西班牙酱汁，以及一小勺蘑菇精华和一小勺松露精华。

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kəʊts] [ðə; ði] [spuːn] .
Boil till it coats the spoon .
熬 直到 它 外套 这 勺子 .

煮至汤汁能挂在勺子上。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] [ɪn] [ruːbənz] .
Pommes de Terre en Rubans .
苹果 德 特雷 英文 鲁班斯 .

Pommes de Terre en Rubans.

— [teɪk] [lɑːdʒ] , [smuːð] ,
— Take large , smooth ,
— 拿 大的 , 光滑的 ,

—取大块、光滑的，

[pɛə] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [kʌt] [raʊnd] [ænd; ənd] [raʊnd] [ɪn] ['spaɪrəlz] [ə'baʊt] [æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv] [æn; ən]
pared potatoes and cut round and round in spirals about an eighth of an
精简 土豆 和 切 圆形的 和 圆形的 在 螺旋 关于 一个 第八 的 一个
[ɪntʃ] [θɪk] .
inch thick .
英寸 厚的 .

将土豆削皮，切成螺旋状，厚度约为八分之一英寸。

[kiːp] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] ['næpkɪn] [tɪl] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [kʌt] ,
Keep covered with a damp napkin till all are cut ,
保持 涵盖 和 一个 潮湿 餐巾 直到 全部 是 切 ,

用湿餐巾盖住，直到全部切完为止。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] ['bɑːskɪt] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['veri] [hɒt] [fæt] [tɪl] [ə; eɪ] [lait] [strɔː] ['kʌlə(r)] .
place in a frying basket and fry in very hot fat till a light straw color .
地方 在 一个 煎炸 篮子 和 炒 在 非常 热的 胖的 直到 一个 光 稻草 颜色 .

放入炸篮中，用滚烫的油炸至呈浅稻草色。

['sprɪŋk(ə)l] ['friːli] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Sprinkle freely with salt and serve immediately .
撒 自由 和 盐 和 服务 立即地 .

撒上适量盐，趁热食用。

[bɛn'jeɪz] - [lɑː] [prɪn'tɑːn] .
Beignets à la Printemps .
贝涅饼 - 拉 春天 .

春日贝涅饼。

— [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['brændi] ,

— Make a sauce of two ounces of butter , four ounces of flour , a tablespoonful of brandy ,

— 制作 一个 酱 的 二 盎司 的 黄油 ， 四 盎司 的 面粉 ， 一个 一汤匙 的 白兰地 ，

—用两盎司黄油、四盎司面粉和一汤匙白兰地制成酱汁，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['kriːmi] [peɪst] .

a pinch of salt , sufficient water to make a creamy paste .

一个 捏 的 盐 ， 充足的 水 到 制作 一个 奶油状 粘贴 .

一小撮盐，适量水，调成糊状。

[kʊk] [ænd; ənd] , [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stəʊv] ,

Cook and , removing from the stove ,

厨师 和 ， 移除 从 这 火炉 ，

煮熟后，从炉子上移开。

[wɜːk] [ɪn][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .

work in the whites of two eggs beaten to a stiff froth .

工作 在 这 白人 的 二 鸡蛋 被打败 到 一个 僵硬的 泡沫 .

将两个鸡蛋的蛋白打发至硬性发泡。

[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ['eni] [fruːt] [dɪ'zaɪəd] ,

Cut into pieces any fruit desired ,

切 进入 件 任何 水果 想要的 ，

将你喜欢的任何水果切成块，

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['bʌtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [lait] ['gəʊldən] [braʊn] .

dip them in the batter and fry in butter to a light golden brown .

蘸 他们 在 这 连击 和 炒 在 黄油 到 一个 光 金的 棕色的 .

将它们蘸上面糊，用黄油煎至金黄色。

[dreɪn] [wel] , [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wel] with39

Drain well , place in a serving dish , sprinkle well with39

流走 出色地 ， 地方 在 一个 服务 盘子 ， 撒 出色地 with39

沥干水分，放入上菜盘中，撒上39

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .

powdered sugar and serve .

粉末状 糖 和 服务 .

撒上糖粉即可食用。

[ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [nɒt] ['fʊli] [raɪp] , ['pɑːbɔɪl] [ɪn] ['sɪrəp] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

If the fruit is not fully ripe , parboil in syrup before using .

如果 这 水果 是 不是 完全 成熟 ， 腼 在 糖浆 前 使用 .

如果水果没有完全成熟，使用前先用糖浆煮一下。

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] .

Choufleur au Gratin .

舒芙蕾 au 焗烤 .

焗烤花椰菜。

— [səʊk] [ə; eɪ] ['kɒliflaʊə(r)] [ɪn]['wɔːtə(r)] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

— Soak a cauliflower in water with plenty of salt ,

— 浸泡 一个 菜花 在 水 和 很多 的 盐 ，

将花椰菜浸泡在加了大量盐的水中，

[ðen] [bɔɪl] [ɪn] ['plenti] [ɒv; əv] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

then boil in plenty of salted water for fifteen minutes .

然后 熬 在 很多 的 咸的 水 为了 十五 分钟 .

然后放入大量盐水中煮十五分钟。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [teɪk] [ə'weɪ] [ɔːl] [ðə; ði] [ɡriːn] [liːvz] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [flæt] ['bʌtəd] [dɪʃ] ,
Remove and take away all the green leaves , lay it on a flat buttered dish ,
消除 和 拿 离开 全部 这 绿色的 树叶 , 躺 它 在 一个 平坦的 涂黄油的 盘子 ,

去掉所有绿叶，将其平铺在涂抹了黄油的盘子上。

['priːviəsli] [rʌbd] [wɪð] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] ['fɒləʊz] :
previously rubbed with an onion , and pour over it a sauce made as follows :
之前 摩擦 和 一个 洋葱 , 和 倒 超过 它 一个 酱 制成 作为 跟随 :

先用洋葱擦洗，然后淋上以下做法制成的酱汁：

[melt] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
Melt an ounce and a half of butter in a saucepan , add a dessertspoonful of flour ,
熔化 一个 盎司 和 一个 一半 的 黄油 在 一个 平底锅 , 添加 一个 甜点勺 的 面粉 ,

在平底锅中融化一盎司半黄油，加入一甜点勺面粉，

[mɪks] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .
mix and add a cup of milk .
混合 和 添加 一个 杯子 的 牛奶 .

混合后加入一杯牛奶。

[stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,
Stir till it thickens ,
搅拌 直到 它 增厚 ,

搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
add pepper and salt and add two or three tablespoonfuls of grated Parmesan cheese .
添加 胡椒 和 盐 和 添加 二 或者 三 汤匙 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 .

加入胡椒粉和盐，再加入两到三汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] ['pɔːrɪŋ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] ['sprɪŋk(ə)l] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .
Mix well and after pouring over the cauliflower sprinkle all over with breadcrumbs and place the dish in the oven till nicely browned .
混合 出色地 和 后 浇注 超过 这 菜花 撒 全部 超过 和 面包屑 和 地方 这 盘子 在 这 烤箱 直到 很好 棕色 .

充分搅拌后，将混合物浇在花椰菜上，撒上面包屑，然后将这道菜放入烤箱烤至金黄色即可。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

第2/4页

[bævəɹ'wɑz] [ˌeɪ 'juː] [kæ'feɪ] .
Bavaroise au Café .
巴伐利亚 au 咖啡店 .

咖啡巴伐利亚蛋糕。

— [mɪks] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [wɪð] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['veri] [strɒŋ] [blæk] ['kɒfi] .
— Mix the beaten yolks of two eggs with a pint of milk and a cup of very strong black coffee .
— 混合 这 被打败 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 一个 品脱 的 牛奶 和 一个 杯子 的 非常 强的 黑色的 咖啡 .

—将两个鸡蛋的蛋黄打散，加入一品脱牛奶和一杯浓黑咖啡。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [get] [kəʊld] ,
Bring to a boil in a saucepan , remove from the fire and allow to get cold ,
带来 到 一个 熬 在 一个 平底锅 , 消除 从 这 火 和 允许 到 得到 寒冷的 ,

用平底锅煮沸，然后离火冷却。

['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
stirring occasionally .
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] yolks40
Add the yolks40
添加 这 yolks40

加入蛋黄40

[ɒv; əv] [tuː] [mɔː(r)] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
of two more eggs beaten stiff with two ounces of sugar .
的 二 更多的 鸡蛋 被打败 僵硬的 和 二 盎司 的 糖 .

将两个鸡蛋和两盎司糖打发至硬性发泡。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɔː(r)] [egz] [ə'lɒŋ] [wɪð] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] ['dʒelətɪn] .
Mix well and then add the stiffly beaten whites of the four eggs along with half an ounce of dissolved gelatin .
混合 出色地 和 然后 添加 这 僵硬地 被打败 白人 的 这 四 鸡蛋 沿着 和 一半 一个 盎司 的 溶解 明胶 .

充分搅拌，然后加入打发的四个鸡蛋的蛋白，以及半盎司溶解的明胶。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [wen] [set] . -
Pour into a mould and turn out when set . 41
倒 进入 一个 模具 和 转动 出去 什么时候 放 . -

倒入模具，凝固后脱模。41

[θriː]
III
三、

三

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

['fɪlɪt] [diː] [səʊl] - [lɑː][ˌprɔvɔn'sɑːl]
Filet de Sole à la Provençal
菲力牛排 德 唯一 - 拉 普罗旺斯

普罗旺斯鱼片

[puː'leɪ] ['səʊteɪ] - -
Poulet Sauté à l'Estragon
鸡 炒 - -

龙蒿炒鸡

- - [lɑː] [bɛrɪguːl]
Artichauts à la Barigoule
- - 拉 巴里古尔

巴里古尔式朝鲜蓟

['petɪ]
Petit Petac
小 佩塔克

小佩塔克

['sʊflei] [ˌdʒɔː'dʒet]
Soufflé Georgette
舒芙蕾 乔治特

舒芙蕾·乔治特

[fi'lei] [dez] [səʊls] - [lɑː][ˌprɔvɔn'sɑːl] .
Filets des Soles à la Provençal .
鱼片 德斯 鞋底 - 拉 普罗旺斯 .

普罗旺斯鱼片。

— ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði][fi'lei] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ɔːlspaɪs][ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['sæləd][ɔɪl] [wɪð] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
— Sprinkle the filets with pepper and salt and a little allspice and fry in salad oil with a finely chopped onion and a little chopped parsley .
— 撒 这 鱼片 和 胡椒 和 盐 和 一个 小的 多香果 和 炒 在 沙拉 油 和 一个 精细地 切碎 洋葱 和 一个 小的 切碎 香菜 .

—在鱼片上撒上胡椒粉、盐和少许五香粉，用沙拉油煎，加入切碎的洋葱和少许切碎的欧芹。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['lemən] [ɒn] [iːtʃ] ['fɪlɪt] .
Serve with a slice of lemon on each filet .
服务 和 一个 片 的 柠檬 在 每个 菲力牛排 .

每块鱼片上放一片柠檬。

[puː'leɪ] ['səʊteɪ] - - .
Poulet Sauté à l'Estragon .
鸡 炒 - - .

Poulet Sauté à l'Estragon.

— ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌt] [ʌp] [rɔː] ['tʃɪkɪn] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl] .
— Sprinkle the pieces of a cut up raw chicken with pepper and salt and cook in a saucepan with a little oil .
— 撒 这 件 的 一个 切 向上 生的 鸡 和 胡椒 和 盐 和 厨师 在 一个 平底锅 和 一个 小的 油 .

—将切好的生鸡肉块撒上胡椒粉和盐，放入平底锅中，加少许油烹煮。

[meɪk] [ə; eɪ] ['greɪvi] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [klɪə(r)] [stɒk] [ɪn] [wɪtʃ] ['tærəgən] [stɔːks] [hæv; həv] [biːn]
Make a gravy of a cupful of clear stock in which tarragon stalks have been
制作 一个 肉汁 的 一个 一杯 的 清除 库存 在 哪个 龙蒿 茎 有 到过
[bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
boiled for an hour ,
煮沸 为了 一个 小时 ,

将龙蒿茎在一杯清汤中煮沸一小时，制成肉汁。

[dɪʃ] [ʌp] [ðə; ði] [faʊl] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['plætə(r)] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [sɔːs] , ['streɪnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
dish up the fowl on a hot platter , pour over the sauce , straining it ,
盘子 向上 这 鸡 在 一个 热的 拼盘 , 倒 超过 这 酱 , 紧张 它 ,

将禽肉盛入热盘中，淋上酱汁，过滤一下。

[ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ɒn] [tɒp] ['tærəgən] [liːvz] [blɑːntʃt] [ænd; ənd] ['kɔːsli] [tʃɒpt] . -
and sprinkle on top tarragon leaves blanched and coarsely chopped . 42
和 撒 在 顶部 龙蒿 树叶 焯水 和 粗略地 切碎 . -

最后撒上焯过水并粗切的龙蒿叶。42

- - [lɑː] [bɛrɪguːl] .
Artichauts à la Barigoule .
- - 拉 巴里古尔 .

巴里古勒式朝鲜蓟。

— [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd] [liːvz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɑːtɪtʃəʊks] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] ['bɒtəms] [ɪn]
— Cut off the tops and leaves of the artichokes and boil the bottoms in
— 切 离开 这 最高额 和 树叶 的 这 洋蓟 和 熬 这 底部 在
['plenti] [ɒv; əv] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [tɪl] ['tendə(r)] .
plenty of slightly salted water till tender .
很多 的 轻微地 咸的 水 直到 投标 .

—切掉朝鲜蓟的顶部和叶子，将底部放入大量略带盐的水中煮至软烂。

[skuːp] [aʊt] [ðə; ði] ['faɪbrəs] [ɪn'tɪəriə(r)] .
Scoop out the fibrous interior .
舀 出去 这 纤维状的 内部的 .

挖出纤维状的内层。

[greɪt] [sʌm; səm] [kʊkt] ['beɪkən] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [faɪn] [hɜːbs] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
Grate some cooked bacon into a saucepan with a gill of fine herbs and a
格特 一些 煮熟 熏肉 进入 一个 平底锅 和 一个 鳃 的 美好的 草药 和 一个
['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [brɒθ] .
cupful of broth .
一杯 的 肉汤 .

将一些煮熟的培根磨碎放入平底锅中，加入少许香草和一杯肉汤。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cook for five minutes .
厨师 为了 五 分钟 .

煮五分钟。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [iːtʃ] ['ɑːtɪtʃəʊk] ,
Put a little of this mixture in each artichoke ,
放 一个 小的 的 这 混合物 在 每个 朝鲜蓟 ,

将少量这种混合物放入每个洋蓟中，

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['lemən] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['səʊteɪ] - [pæn] [ɪn] [ðə; ði]
cover the opening with a slice of lemon and bake in a sauté - pan in the
覆盖 这 开幕 和 一个 片 的 柠檬 和 烤 在 一个 炒 - 平底锅 在 这
['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
oven for twenty minutes .
烤箱 为了 二十 分钟 .

用一片柠檬盖住开口，放在平底锅中，放入烤箱烤20分钟。

['petɪ] .
Petit Petac .
小 佩塔克 .

小佩塔克。

— [piːl] ['taɪni] [njuː] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['səʊteɪ] [ɪn] [ɔɪl] [tɪl] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .
— Peel tiny new potatoes and sauté in oil till a golden brown .
— 果皮 微小的 新的 土豆 和 炒 在 油 直到 一个 金的 棕色的 .

—将小土豆去皮，用油煎至金黄色。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Sprinkle with chopped parsley and serve .
撒 和 切碎 香菜 和 服务 .

撒上切碎的欧芹即可食用。

['sʊflei] [ˌdʒɔː'dʒet] .
Soufflé Georgette .
舒芙蕾 乔治特 .

舒芙蕾·乔治特。

— [greɪt] [ə; eɪ] [hɑːf] - ['dʌz(ə)n] [steɪl] [ˌmækə'ruːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv] ['brændi] ,
— Grate a half - dozen stale macaroons into a half - cup of brandy ,
— 格特 一个 一半 - 打 陈旧 马卡龙 进入 一个 一半 - 杯子 的 白兰地 ,

将六块不新鲜的马卡龙磨碎，放入半杯白兰地中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [dɪ'zɒlvd] [ˌdʒelə'tiːn] .
add a pint of cream and two teaspoonfuls of dissolved gelatine .
添加 一个 品脱 的 奶油 和 二 茶匙 的 溶解 明胶 .

加入一品脱奶油和两茶匙溶解的明胶。

[wɪp] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [məʊld] [tuː; tə]
Whip in a dozen maraschino cherries and turn into a mould to
鞭 在 一个 打 樱桃酒 樱桃 和 转动 进入 一个 模具 到
['hɑːd(ə)n] .
harden .
硬化 .

加入十二颗樱桃，搅拌均匀后倒入模具中冷却凝固。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmækə'ruːn] [dip] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ðæt] ['kɒmz] [ə'raʊnd] [ðə; ði]
Serve with macaroons dipped into the liquid that comes around the
服务 和 马卡龙 浸入 进入 这 液体 那 来 大约 这
[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] .
maraschino cherries .
樱桃酒 樱桃 .

将马卡龙蘸上樱桃酒汁即可食用。

[ə; eɪ] ['kʌstəd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kriːm] . -
A custard may be used in this recipe instead of the cream . 43
一个 蛋奶冻 可能 是 用过的 在 这 食谱 反而 的 这 奶油 . -

这道食谱中也可以用蛋奶沙司代替奶油。43

[ˌaɪ 'viː]
IV
第四

第四

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑ:ʒ][ˌeɪ 'ju:]['rɪz]
Potage au Riz
瓤 au 里兹

米饭浓汤

- [ɪn] [pæpəloʊts]
Rougets en Papillotes
- 英文 乳突

纸包红

[voʊ] - [lɑ:] [su:'zet]
Veau à la Suzette
小牛肉 - 拉 苏泽特

苏泽特小牛肉

['demi] [tæs]
Demi tasse
黛米 杯子

半杯

[pəʊ'tɑ:ʒ][ˌeɪ 'ju:]['rɪz] .
Potage au Riz .
瓤 au 里兹 .

米饭浓汤

— [pʊt] [hɑ:f] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [wel] - [wɒʃt] [raɪs] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spən] [wɪð] [tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv]
— Put half a pound of well - washed rice into a saucepan with two quarts of
— 放 一半 一个 磅 的 出色地 - 洗过 米 进入 一个 平底锅 和 二 夸脱 的
['vedʒtəb(ə)l] [stɒk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] ['tendə(r)] .
vegetable stock and boil till tender .
蔬菜 库存 和 熬 直到 投标 .

—将半磅洗净的大米放入平底锅中，加入两夸脱蔬菜高汤，煮至软烂。

[wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [kʊkt] [mu:v] [ðə; ði] ['sɔ:spən] [tu:; tə] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd]
When the rice is cooked move the saucepan to the side of the fire and
什么时候 这 米 是 煮熟 移动 这 平底锅 到 这 边 的 这 火 和
[mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [stju:d] [tə'mɑ:təʊz] [ænd; ənd] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [ɒv; əv]
mix in a cupful of stewed tomatoes and an ounce and a half of
混合 在 一个 一杯 的 炖 西红柿 和 一个 盎司 和 一个 一半 的
['bʌtə(r)] .
butter .
黄油 .

米饭煮熟后，将平底锅移到火的一侧，拌入一杯炖番茄和一盎司半黄油。

[sɜ:v] [wɪð] ['sɪpɪt] [ɒv; əv] [təʊst] [ɔ:(r)] ['kru:tɔnz] [ðæt] [hæv; həv] [bi:n] [fraɪd] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
Serve with sippets of toast or croutons that have been fried in butter .
服务 和 小口啜饮 的 吐司 或者 烤面包丁 那 有 到过 油煎 在 黄油 .

佐以几片用黄油煎过的吐司或面包丁。

- [ɪn] [pæpəloʊts] .
Rougets en Papillotes .
- 英文 乳突 .

Rougets en Papillotes.

— [ðɪs] ['resəpi] [ɪz] [fɔ:(r); fə(r)] [m'ʌlɪts] , [bʌt; bət] ['eni] [smɔ:l] , [plʌmp] [fɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .
— This recipe is for mullets , but any small , plump fish may be used .
— 这 食谱 是 为了 鲻鱼 , 但 任何 小的 , 丰满 鱼 可能 是 用过的 .

—这个食谱是用鲻鱼做的，但也可以用任何体型较小、肉质肥美的鱼。

[meɪk] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] [keɪs] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [fɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv] [wel] - [ɔɪld] ['nəʊtpeɪpə(r)]
Make a paper case for each fish with a sheet of well - oiled notepaper
制作 一个 纸 案件 为了 每个 鱼 和 一个 床单 的 出色地 - 涂油 便笺
[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [keɪsɪz] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [tuː; tə] ['hɑːd(ə)n] .
and put the cases into the oven for a few minutes to harden .
和 放 这 案例 进入 这 烤箱 为了 一个 很少 分钟 到 硬化 .

用一张涂满油的便笺纸为每条鱼做一个纸套，然后将纸套放入烤箱烤几分钟使其变硬。

Sprinkle44
Sprinkle44
Sprinkle44

Sprinkle44

[ðə; ði] ['ʌndə(r)] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðeə(r)]
the under sides of the fish with pepper and salt and lay them in their
这 在下面 侧面 的 这 鱼 和 胡椒 和 盐 和 躺 他们 在 他们的
[keɪsɪz] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ʌndə(r)] [ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] .
cases with a small piece of butter under and over each .
案例 和 一个 小的 片 的 黄油 在下面 和 超过 每个 .

在鱼的底部撒上胡椒粉和盐，然后将它们放入鱼盒中，每块鱼的底部和顶部都放一小块黄油。

[pleɪs] [ðə; ði] [keɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ðə; ði]
Place the cases in a baking - dish and cook for about twenty minutes in the
地方 这 案例 在 一个 烘烤 - 盘子 和 厨师 为了 关于 二十 分钟 在 这
['ʌv(ə)n] ,
oven ,
烤箱 ,

将面团放入烤盘中，在烤箱中烤约二十分钟。

[ɔː(r)] [mɔː(r)] [ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['ʌðəwaɪz] [ðæn; ðən] [smɔːl] .
or more if the fish are otherwise than small .
或者 更多的 如果 这 鱼 是 否则 比 小的 .

如果鱼体型较大，则数量可能更多。

['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Sprinkle well with lemon juice just before serving .
撒 出色地 和 柠檬 汁 只是 前 服务 .

上菜前淋上柠檬汁。

[voʊ] - [lɑː] [suː'zet] .
Veau à la Suzette .
小牛肉 - 拉 苏泽特 .

苏泽特小牛肉。

— [trɪm] ['sæd(ə)l] [ɒv; əv] [viːl] ['niːtli] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd]
— Trim saddle of veal neatly and put it into a saucepan with a good sized
— 修剪 鞍 的 小牛肉 整齐地 和 放 它 进入 一个 平底锅 和 一个 好的 尺寸
[piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
piece of butter .
片 的 黄油 .

—将小牛肉鞍部修整干净，放入平底锅中，加入一大块黄油。

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒnstəntli] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['gəʊldən] ['kʌlə(r)] [ɔːl] ['əʊvə(r)] ,
Turn it constantly on the fire till it is a rich golden color all over ,
转动 它 不断地 在 这 火 直到 它 是 一个 富有的 金的 颜色 全部 超过 ,

不停地在火上翻炒，直到它通体呈现浓郁的金黄色。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɒntə] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
then put it onto a dish and sprinkle with salt and pepper .
然后 放 它 到 一个 盘子 和 撒 和 盐 和 胡椒 .

然后将其盛入盘中，撒上盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː ˈdiː][mɔː(r)]['bʌtə(r)][tuː; tə][ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [rɔː] [pə'teɪtəʊz][kʌt][ʌp]
Add more butter to the gravy in the saucepan and put in raw potatoes cut up
添加 更多的 黄油 到 这 肉汁 在 这 平底锅 和 放 在 生的 土豆 切 向上
[ɪn] ['sekʃənz] [laɪk] ['ɒrɪndʒɪz] .
in sections like oranges .
在 部分 喜欢 橙子 .

在平底锅的肉汁中加入更多黄油，然后放入切成瓣状（像切橘子一样）的生土豆。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [kʊk] , ['ʃeɪkɪŋ] ['friːkwəntli] , [tɪl] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][hæv; həv][ə; eɪ]
Cover the saucepan and cook , shaking frequently , till the potatoes have a
覆盖 这 平底锅 和 厨师 , 摇晃 频繁地 , 直到 这 土豆 有 一个
[gʊd] ['kʌlə(r)] .
good color .
好的 颜色 .

盖上锅盖，经常摇晃锅子，煮至土豆呈金黄色。

[ˌeɪ diː ˈdiː][æn; ən]['ʌnjən] , ['faɪnli] [mɪnst] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] , [ə; eɪ][kləʊv][ɒv; əv]
Add an onion , finely minced , and when it is browned , a clove of
添加 一个 洋葱 , 精细地 剁碎 , 和 什么时候 它 是 棕色 , 一个 丁香 的
['gɑːlɪk] ,
garlic ,
蒜 ,

加入切碎的洋葱，炒至褐色后，加入一瓣蒜。

[mɪnst] ['veri] [faɪn] ; [nekst][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ['fɒləʊd] , [wen] [ðə; ði]['flaʊə(r)]
minced very fine ; next put in a tablespoonful of flour followed , when the flour
剁碎 非常 美好的 ; 下一个 放 在 一个 一汤匙 的 面粉 随后 , 什么时候 这 面粉
[ɪz] [braʊn] ,
is brown ,
是 棕色的 ,

切成非常细的碎末；接着加入一汤匙面粉，等面粉变成棕色后，

[baɪ][ə'baʊt] [tuː] [ˈkʌp,ful][ɒv; əv] [stɒk] .
by about two cupfuls of stock .
经过 关于 二 杯 的 库存 .

大约加两杯高汤。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd][pʊt] [bæk] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd]['eni][dʒuːs][ðæt] [meɪ] [hæv; həv] [uːz] [frɒm; frəm]
Stir well and put back the meat and any juice that may have oozed from
搅拌 出色地 和 放 后退 这 肉 和 任何 汁 那 可能 有 渗出 从
[ˌaɪ 'tiː] . -
it . 45
它 . -

充分搅拌，然后将肉和渗出的肉汁一起放回锅里。45

['lɑːstli] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] ,
Lastly add a bouquet of herbs ,
最后 添加 一个 花束 的 草药 ,

最后加上一束香草。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][æt; ət] [liːst] [ænd; ənd] [sɜːv] [ðə; ði] [miːt] [sə'raʊndɪd] [baɪ][ðə; ði]
simmer for an hour at least and serve the meat surrounded by the
煨 为了 一个 小时 在 至少 和 服务 这 肉 包围 经过 这
[pə'teɪtəʊz] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] . -
potatoes with the sauce poured over the whole . 46
土豆 和 这 酱 倾倒 超过 这 所有的 . -

至少炖煮一小时，然后将肉盛出，周围放上土豆，淋上酱汁即可。46

[viː]
V
V

V

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] - -
Potage à l'Américaine
臃 - -

美式浓汤

['fɪlɪt] -
Filet d'Eglefin
菲力牛排 -

菲力牛排

['dʒɪgət][diː] ['muːtɒn] [ɔːks] -
Gigot de Mouton aux Épinards
羊腿 德 木桐 辅助 -

Gigot de Mouton aux Épinards

[ʃuː] [diː] [mɜr] [ˌeɪ 'juː][frɔː'mædʒ]
Chou de Mer au Fromage
周 德 梅尔 au 奶酪

奶酪海蓬子

[p'ɛtaɪts] [ˌeɪ 'juː] [ˌtʃɒkə'lɑː]
Petites Crèmes au Chocolat
小号 乳霜 au 巧克力

小份巧克力奶油

[pəʊ'tɑːʒ] - - .
Potage à l'Américaine .
臃 - - .

美式浓汤。

— ['pɑːbɔɪl] [ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['kɒliflaʊə(r)] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [tʃeɪndʒ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [dʌn] .
— Parboil a medium sized cauliflower in salted water , change the water and boil till done .
— 腼 一个 中等的 尺寸 菜花 在 咸的 水 , 改变 这 水 和 熬 直到 完毕 .

—将中等大小的花椰菜放入盐水中焯水，换水后继续煮至熟透。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [pres] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Drain well and press through a sieve .
流走 出色地 和 按 通过 一个 筛 .

沥干水分，然后用筛子压榨。

[daɪ'luːt] [wɪð] [kən'sɒmeɪ] [ɔː(r)] [brɒθ] .
Dilute with consommé or broth .
稀 和 清汤 或者 肉汤 .

用清汤或肉汤稀释。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] , ['stɜːrɪŋ] [wel] .
Boil a few minutes more , stirring well .
熬 一个 很少 分钟 更多的 , 搅拌 出色地 .

继续煮沸几分钟，期间充分搅拌。

[biːt] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [wɪð] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ,
Beat up in a basin the yolk of an egg with three tablespoonfuls of cream ,
打 向上 在 一个 盆地 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 三 汤匙 的 奶油 ,

将一个蛋黄和三汤匙奶油放入盆中搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ] [fjuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɒliflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] , [ðen] ,
add this to a few tablespoonfuls of the cauliflower mixture , then ,
添加 这 到 一个 很少 汤匙 的 这 菜花 混合物 , 然后 ,

将此混合物加入几汤匙花椰菜混合物中，然后，

[ˈteɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˈsɔːspən] [kənˈteɪnɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] ,
taking the saucepan containing the soup from the fire ,
采取 这 平底锅 包含 这 汤 从 这 火 ,

将盛着汤的平底锅从火上移开，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [kriːm] [ˈmɪkstʃə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [təˈgeðə(r)] .
add the egg and cream mixture and stir together .
添加 这 蛋 和 奶油 混合物 和 搅拌 一起 .

加入鸡蛋和奶油混合物，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ˈkruːtɒnz] . -
Add half an ounce of butter and serve with croutons . 47
添加 一半 一个 盎司 的 黄油 和 服务 和 烤面包丁 . -

加入半盎司黄油，配上烤面包丁即可食用。47

[ˈfɪlɪt] - .
Filet d'Eglefin .
菲力牛排 - .

菲力牛排。

— [kʌt] [ə; eɪ] [ˈhædək] [ˈɪntuː] [ˈfɪlɪt] , [ˈtrɪmɪŋ] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] [əˈbaʊt] [sɪks] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] .
— Cut a haddock into fillets , trimming into pieces about six inches long .
— 切 一个 黑线鳕 进入 鱼片 , 修剪 进入 件 关于 六 英寸 长的 .

将黑线鳕鱼切成鱼片，切成约六英寸长的段。

[dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [wel] [ˈbiːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ˈɪntuː] [ˈsɪftɪd] [ˈbredkrʌmz] [ænd; ənd] [plʌndʒ] [ˈɪntuː] [diːp] ,
Dip them in well beaten egg and then into sifted breadcrumbs and plunge into deep ,
蘸 他们 在 出色地 被打败 蛋 和 然后 进入 筛过的 面包屑 和 暴跌 进入 深的 ,

将它们蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上筛过的面包屑，再放入深海中炸。

[wel] - [ˈbɔɪlɪŋ] [fæt] , [ˈfraɪɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [rɪtʃ] [ˈkʌlə(r)] , [ˈtɜːnɪŋ] [əˈkeɪʒnəli] [tuː; tə] [kʊk] [bəʊθ] [saɪdz] [ˈiːvnli] .
well - boiling fat , frying to a rich color , turning occasionally to cook both sides evenly .
出色地 - 沸腾 胖的 , 煎炸 到 一个 富有的 颜色 , 转弯 偶尔 到 厨师 两个都 侧面 均匀地 .

将油脂烧开，煎至金黄色，期间不时翻动，使两面均匀受热。

[rɪˈmuːv] , [dreɪn] ,
Remove , drain ,
消除 , 流走 ,

移除、沥干、

[pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [klɒθ] [spred] [ˈəʊvə(r)][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ][ˈsɪmp(ə)l] [waɪt] [sɔːs] .
put on a cloth spread over a hot dish and serve with a simple white sauce .
放 在 一个 布 传播 超过 一个 热的 盘子 和 服务 和 一个 简单的 白色的 酱 .

将一块布盖在热菜上，配上简单的白酱即可食用。

[ˈdʒɪgət][diː] [ˈmuːtɒn] [ɔːks] - .
Gigot de Mouton aux Épinards .
羊腿 德 木桐 辅助 - .

Gigot de Mouton aux Épinards。

— [rəʊst] [ə; eɪ] [smɔːl] [leg] [ɒv; əv] ['mʌtn] ,
— Roast a small leg of mutton ,
— 烤 一个 小的 腿 的 羊肉 ,

—烤一小条羊腿，

['pʊtɪŋ] [sʌm; səm] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɪn] .
putting some salt and a small quantity of water at the bottom of the tin .
推杆 一些 盐 和 一个 小的 数量 的 水 在 这 底部 的 这 锡 .

在罐底放一些盐和少量水。

[wen] [hɑːf] [kʊkt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['keəfəli] [skɪm] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɒv; əv] [ɔːl] [fæt] .
When half cooked , remove the meat and carefully skim the gravy of all fat .
什么时候 一半 煮熟 , 消除 这 肉 和 小心 撇去 这 肉汁 的 全部 胖的 .

肉煮至半熟时，取出肉，小心撇去肉汁表面的所有油脂。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] ['mʌtn] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɪn] ,
Return the mutton to the tin ,
返回 这 羊肉 到 这 锡 ,

把羊肉放回罐头里。

[pɔː(r)] ['greɪvi] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] [kʌt] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] ['wɔːlnʌts] .
pour gravy over it and surround it with potatoes cut to the size of walnuts .
倒 肉汁 超过 它 和 环绕 它 和 土豆 切 到 这 尺寸 的 核桃 .

将肉汁浇在上面，周围摆上切成核桃大小的土豆。

[pʊt] [bæk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] , ['letɪŋ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [kʊk] [ɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] .
Put back in the oven , letting the potatoes cook in the juice of the meat .
放 后退 在 这 烤箱 , 出租 这 土豆 厨师 在 这 汁 的 这 肉 .

放回烤箱，让土豆在肉汁中煮熟。

['miːnwaɪl] [kʊk] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] , [dreɪn] , [skwiːz] [aʊt] [ɔːl] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Meanwhile cook about three pounds of spinach , drain , squeeze out all water and pass through a sieve .
同时 厨师 关于 三 磅 的 菠菜 , 流走 , 挤 出去 全部 水 和 经过 通过 一个 筛 .

同时煮熟约三磅菠菜，沥干水分，挤出所有水分，然后用筛子过滤。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɪn] [wɪtʃ] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [hæz; həz] [biːn] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Return to a saucepan in which about two ounces of butter has been heated and season with pepper and salt .
返回 到 一个 平底锅 在 哪个 关于 二 盎司 的 黄油 有 到过 加热 和 季节 和 胡椒 和 盐 .

将约两盎司黄油加热后，放回平底锅中，用胡椒粉和盐调味。

Add48
Add48
Add48

Add48

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪvi][frɒm; frəm][ðə; ði] ['mʌtn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [tuː; tə]
a tablespoonful of gravy from the mutton and allow the spinach to
一个 一汤匙 的 肉汁 从 这 羊肉 和 允许 这 菠菜 到
['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [dʌn] .
simmer till the meat is done .
煨 直到 这 肉 是 完毕 .

舀一汤匙羊肉汁，让菠菜慢炖至肉熟透。

[ðen] [paɪl][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] [wɪð] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ə'baʊt][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [sɜːv] ,
Then pile the spinach with the potatoes about the meat and serve ,
然后 桩 这 菠菜 和 这 土豆 关于 这 肉 和 服务 ,

然后将菠菜和土豆堆放在肉的周围，即可上桌。

['hævɪŋ] [ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːsbəʊt] .
having the gravy in a sauceboat .
拥有 这 肉汁 在 一个 酱汁船 .

把肉汁放在酱汁盅里。

[ʃuː] [diː] [mɜr] [ˌeɪ 'juː][frɔː'mædʒ] .
Chou de Mer au Fromage .
周 德 梅尔 au 奶酪 .

奶酪海蓬子。

— ['keəfəli] [wɒʃ] [siː] - [keɪl] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [grɪt] ,
— Carefully wash sea - kale to remove grit ,
— 小心 洗 海 - 羽衣甘蓝 到 消除 砂砾 ,

—仔细清洗海甘蓝，去除沙砾，

[rɪ'muːv] ['eni] [blæk] [pɑːts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ruːts] [ænd; ənd][taɪ] [ʌp][ðə; ði] [ʃuːts] [ɪn] [smɔːl] ['bʌnd(ə)lz] .
remove any black parts from the roots and tie up the shoots in small bundles .
消除 任何 黑色的 部分 从 这 根 和 领带 向上 这 芽 在 小的 捆绑 .

去除根部任何黑色部分，并将嫩芽捆成小束。

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [dreɪn][ænd; ənd] [kiːp] [hɒt] .
Cook in boiling salted water for twenty minutes , drain and keep hot .
厨师 在 沸腾 咸的 水 为了 二十 分钟 , 流走 和 保持 热的 .

在沸腾的盐水中煮20分钟，沥干水分并保温。

[mɪks][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,
Mix on the fire an ounce of butter and a tablespoonful of flour ,
混合 在 这 火 一个 盎司 的 黄油 和 一个 一汤匙 的 面粉 ,

在火上将一盎司黄油和一汤匙面粉混合，

['mɔɪsn] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [keɪl] [wɒz; wəz] [kʊkt] ,
moisten with half a cup of water in which the kale was cooked ,
濡 和 一半 一个 杯子 的 水 在 哪个 这 羽衣甘蓝 曾是 煮熟 ,

用煮羽衣甘蓝的水（约半杯）润湿羽衣甘蓝。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][mɪks][ɪn] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['greɪtɪd]
bring to a boil and mix in two or three tablespoonfuls of grated
带来 到 一个 熬 和 混合 在 二 或者 三 汤匙 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
Parmesan cheese .
帕尔马干酪 奶酪 .

煮沸后，拌入两到三汤匙磨碎的帕玛森奶酪。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] .
Take from the fire and add the beaten yolk of an egg .
拿 从 这 火 和 添加 这 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 .

从火上移开，加入打散的蛋黄。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [keɪl] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Arrange the kale on a hot dish , pour the sauce over and serve immediately .
安排 这 羽衣甘蓝 在 一个 热的 盘子 , 倒 这 酱 超过 和 服务 立即地 .

将羽衣甘蓝铺在热盘中，淋上酱汁，即可食用。

[p'ɛtaɪts] [ˌeɪ 'juː] [ˌtʃɒkə'lɑː] .
Petites Crèmes au Chocolat .
小号 乳霜 au 巧克力 .

小份巧克力奶油。

— [mɪks] [tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɔː(r)]['kəʊkəʊ][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ænd; ənd] ['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] .
— Mix two tablespoonfuls of chocolate or cocoa in a cup of boiling milk and sweeten to taste .
— 混合 二 汤匙 的 巧克力 或者 可可 在 一个 杯子 的 沸腾 牛奶 和 甜味 到 品尝 .

—将两汤匙巧克力或可可粉加入一杯沸腾的牛奶中，并根据口味加糖。

[wen] ['nɪəli] [kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [wel] ['biːt(ə)n] ,
When nearly cold add to this the yolks of two eggs , well beaten ,
什么时候 几乎 寒冷的 添加 到 这 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 出色地 被打败 ,

待汤汁快凉时，加入两个打散的蛋黄。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] ['hevi] [kriːm] .
and a gill of heavy cream .
和 一个 鳃 的 重的 奶油 .

再加一勺浓奶油。

[mɪks] ['θʌrəli] and49
Mix thoroughly and49
混合 彻底 and49

充分混合并49

[streɪn]['ɪntuː]['tʃaɪnə][keɪsɪz] .
strain into china cases .
拉紧 进入 中国 案例 .

疫情蔓延至中国。

[pleɪs] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʃæləʊ] ['stjuːpæn] [kən'teɪnɪŋ] [dʒʌst] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [riːtʃ] [hɑːf] [wei] [ʌp][ɒn][ðə; ði][keɪsɪz] .
Place these in a large shallow stewpan containing just sufficient water to reach half way up on the cases .
地方 这些 在 一个 大的 浅的 炖锅 包含 只是 充足的 水 到 抵达 一半 方式 向上 在 这 案例 .

将它们放入一个大的浅炖锅中，锅中加水至刚好没过箱子一半即可。

[let] [stiːm] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [wen] [ðə; ði] ['kʌstəd] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][fɜːm] .
Let steam for twenty minutes , when the custard ought to be firm .
让 蒸汽 为了 二十 分钟 , 什么时候 这 蛋奶冻 应该 到 是 公司 .

蒸煮二十分钟，直到蛋奶冻凝固。

[ðə; ði]['wɔːtə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [wen] [ðə; ði][keɪsɪz][ɑː(r); ə(r)][fɜːst][pʊt][ɪn] , [bʌt; bət] ['ɑːftəwədz] [meɪ] ['sɪmə(r)] .
The water should be boiling when the cases are first put in , but afterwards may simmer .
这 水 应该 是 沸腾 什么时候 这 案例 是 第一的 放 在 , 但 然后 可能 煨 .

刚放入箱子时，水应该是沸腾的，但之后可能会变成小火慢炖。

[pʊt][ðə; ði][keɪsɪz][ɒn][aɪs] ,
Put the cases on ice ,
放 这 案例 在 冰 ,

把这些案子搁置起来。

[ænd; ənd] [sɜːv] [æz; əz][kəʊld][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] [wɪð] ['lɪt(ə)l] [spʌndʒ] [keɪks] [ɔː(r)]['leɪdi] ['fɪŋgəz] . -
and serve as cold as possible with little sponge cakes or lady fingers . 50
和 服务 作为 寒冷的 作为 可能的 和 小的 海绵 蛋糕 或者 女士 手指 . -

最好冷藏后搭配小海绵蛋糕或手指饼干食用。50

['sɪksθ]
VI
六年级

六

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ][pjʊ'reɪ][diː]['pwɑː; pɔɪs][seks]
Potage purée de Pois Secs
腳 菜泥 德 鱼 秒

干豌豆浓汤

[soʊ'mɒn] - [lɑː] [ˌhɒlən'deɪz]
Saumon à la Hollandaise
三文鱼 - 拉 荷兰酱

荷兰式三文鱼

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [bɛrɪguːl]
Pommes de Terre , Barigoule
苹果 德 特雷 , 巴里古尔

Pommes de Terre，巴里古勒

['hærɪkəʊ] [vɜːrts][ˌeɪ 'juː]['rɪz][toʊ'mɑːteɪ]
Haricots verts au riz tomate
四季豆 顶点 au 里兹 番茄

番茄绿米饭

[pəʊ'tɑːʒ][pjʊ'reɪ][diː]['pwɑː; pɔɪs][seks] .
Potage Purée de Pois Secs .
腳 菜泥 德 鱼 秒 .

干豌豆浓汤

— [bɔɪl] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [griːn] ['piːz] [ɪn] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv][fæt][hæm] [ɔː(r)]['beɪkən] ,
— Boil a pint of green peas in three pints of water with a piece of fat ham or bacon ,
— 熬 一个 品脱 的 绿色的 豌豆 在 三 品脱 的 水 和 一个 片 的 胖的 火腿 或者 熏肉 ，

—将一品脱青豆放入三品脱水中，加入一块肥火腿或培根煮沸。

[tuː] ['kærəts] , [æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [liːk] , [ə; eɪ] ['beɪˌliːf] , [sʌm; səm] ['pɑːsli] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .
two carrots , an onion , a leek , a bayleaf , some parsley , pepper and salt .
二 胡萝卜 ， 一个 洋葱 ， 一个 韭葱 ， 一个 月桂叶 ， 一些 香菜 ， 胡椒 和 盐 .

两根胡萝卜、一个洋葱、一根韭菜、一片月桂叶、一些欧芹、胡椒和盐。

[ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
Allow to simmer two or three hours , stirring occasionally .
允许 到 煨 二 或者 三 小时 ， 搅拌 偶尔 .

小火慢炖两到三个小时，偶尔搅拌。

[pɑːs] [ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [θruː] [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkə(r)] .
Pass the peas and onions through a hair sieve and add the strained liquor .
经过 这 豌豆 和 洋葱 通过 一个 头发 筛 和 添加 这 紧张 酒 .

将豌豆和洋葱过筛，然后加入滤出的汁液。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɔːspən] , [bɔɪl] [ʌp] , [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [həʊl] [kʊkt] ['piːz] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪnt] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Return to the saucepan , boil up , add some whole cooked peas with a little mint and serve .
返回 到 这 平底锅 , 熬 向上 , 添加 一些 所有的 煮熟 豌豆 和 一个 小的 薄荷 和 服务 .

将汤汁倒回锅中，煮沸，加入一些煮熟的整粒豌豆和少许薄荷叶即可食用。

[soʊ'mɒn] - [lɑː] [ˌhɒlən'deɪz] .
Saumon à la Hollandaise .
三文鱼 - 拉 荷兰酱 .

荷兰式三文鱼。

— [kʌt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['sæmən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] ,
— Cut a piece of salmon from the middle of the fish ,
— 切 一个 片 的 三文鱼 从 这 中间 的 这 鱼 ,

—从鲑鱼中间切下一块肉，

['kʌvə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
cover in the kettle with cold water and plenty of salt .
覆盖 在 这 壶 和 寒冷的 水 和 很多 的 盐 .

在水壶中倒入冷水，加入大量盐，盖住壶口。

[brɪŋ] ['sləʊli] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , -
Bring slowly to a boil , 51
带来 缓慢地 到 一个 熬 , -

慢慢煮沸，51

[rɪ'muːvɪŋ] [skʌm] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [dʌn] .
removing scum , and allow to simmer till the fish is done .
移除 浮渣 , 和 允许 到 煨 直到 这 鱼 是 完毕 .

撇去浮沫，小火慢炖至鱼熟透。

[dreɪn] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊt] : [teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Drain thoroughly and serve with the following sauce in a boat : Take three ounces of butter ,
流走 彻底 和 服务 和 这 下列的 酱 在 一个 船 : 拿 三 盎司 的 黄油 ,

沥干水分，盛于小船状容器中，佐以以下酱汁：取三盎司黄油，

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
the yolks of two eggs and put them in a double boiler over the fire ,
这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 放 他们 在 一个 双倍的 锅炉 超过 这 火 ,

将两个鸡蛋的蛋黄放入双层蒸锅中，置于火上加热。

['stɜːrɪŋ] ['brɪskli] [tɪl] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
stirring briskly till the butter is dissolved .
搅拌 轻快地 直到 这 黄油 是 溶解 .

快速搅拌至黄油完全溶解。

[mɪks][ɪn][ə; eɪ][skænt] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ]
Mix in a scant ounce of flour , stir well and add the juice of a
混合 在 一个 稀少 盎司 的 面粉 , 搅拌 出色地 和 添加 这 汁 的 一个
['lemən] ,
lemon ,
柠檬 ,

拌入少量面粉，搅拌均匀，再加入一个柠檬的汁。

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] [ænd; ənd]['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .
half a pint of milk , a little grated nutmeg and pepper and salt .
一半 一个 品脱 的 牛奶 , 一个 小的 磨碎的 肉豆蔻 和 胡椒 和 盐 .

半品脱牛奶，少许磨碎的肉豆蔻、胡椒粉和盐。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] ['θikən] [tuː; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌstəd] .
Stir constantly till the sauce thickens to the consistency of a custard .
搅拌 不断地 直到 这 酱 增厚 到 这 一致性 的 一个 蛋奶冻 .

不断搅拌，直到酱汁浓稠成蛋奶糊状。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [bɛrɪguːl] .
Pommes de Terre , Barigoule .
苹果 德 特雷 , 巴里古尔 .

Pommes de Terre，Barigoule。

— [pleɪs] [ten] [pə'teɪtəʊz][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ɪ'nʌf] [brɒθ] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm][ænd; ənd][bɔɪl]
— Place ten potatoes in a saucepan with enough broth to cover them and boil
— 地方 十 土豆 在 一个 平底锅 和 足够的 肉汤 到 覆盖 他们 和 熬
['sləʊli] [tɪl] [dʌn] .
slowly till done .
缓慢地 直到 完毕 .

—将十个土豆放入平底锅中，加入足够的肉汤没过土豆，小火煮至熟透。

[dreɪn] , ['teɪkɪŋ] [keə(r)][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ðem; ðəm] .
Drain , taking care not to break them .
流走 , 采取 关心 不是 到 休息 他们 .

沥干水分，注意不要弄破它们。

[pʊt][ə; eɪ] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl]['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [hiːt] , [pʊt][ɪn][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] ,
Put a teacupful of olive oil into a deep frying pan , heat , put in the potatoes ,
放 一个 一杯茶 的 橄榄 油 进入 一个 深的 煎炸 平底锅 , 热 , 放 在 这 土豆 ,

在深煎锅中倒入一杯橄榄油，加热，放入土豆，

['tɒsɪŋ] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] [ɔːl]['əʊvə(r)] ['laɪtli] .
tossing them till they are browned all over lightly .
抛掷 他们 直到 他们 是 棕色 全部 超过 轻轻 .

翻炒至表面略呈棕色即可。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] .
Place on a dish and sprinkle with salt , pepper and vinegar .
地方 在 一个 盘子 和 撒 和 盐 , 胡椒 和 醋 .

盛入盘中，撒上盐、胡椒粉和醋。

[sɜːv] ['paɪpɪŋ] [hɒt] .
Serve piping hot .
服务 管道 热的 .

趁热食用。

['hærɪkəʊ] [vɜːrts][ˌeɪ 'juː]['rɪz][toʊ'mɑːteɪ] .
Haricots verts au riz tomate .
四季豆 顶点 au 里兹 番茄 .

Haricots verts au riz tomate.

— [bɔɪl] [raɪs] ['keəfəli] [səʊ] [ðæt] ['evri] [greɪn] [wɪl] [biː; bi] ['seprət] ,
— Boil rice carefully so that every grain will be separate ,
— 熬 米 小心 所以 那 每一个 粮食 将要 是 分离 ,

—煮米时要仔细，确保每一粒米都粒粒分明。

[tɒs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] [ænd; ənd] add52
toss it in a little butter and moisten with tomato sauce and add52
折腾 它 在 一个 小的 黄油 和 濡 和 番茄 酱 和 add52

拌入少许黄油，淋上番茄酱，然后加入52

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n] [ænd; ənd] [stɜːd] [ɪn] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
the yolk of an egg , well beaten and stirred in , and a little Parmesan cheese .
这 蛋黄 的 一个 蛋 , 出色地 被打败 和 搅拌 在 , 和 一个 小的 帕尔马干酪 奶酪 .

打散蛋黄并搅拌均匀，再加入少许帕玛森奶酪。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bɔːdə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [raɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [paɪl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [sʌm; səm] [frentʃ] [biːnz] ['pleɪnli] [bɔɪld] [ænd; ənd] [tɒst] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [wɪð] [sʌm; səm] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] . -
Make a border of the rice on a dish and pile in the center some French beans plainly boiled and tossed in a little butter with some pepper and salt . 53
制作 一个 边界 的 这 米 在 一个 盘子 和 桩 在 这 中心 一些 法语 豆子 显然 煮沸 和 抛掷 在 一个 小的 黄油 和 一些 胡椒 和 盐 . -

在盘子上铺一圈米饭，中间放上一些煮熟的四季豆，四季豆用少许黄油拌匀，撒上一些胡椒粉和盐。53

[sevn]
VII
七

第七章

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] [vəluː'teɪ]
Potage Velouté
脚 天鹅绒酱

浓汤

[broʊ'ʃeɪ] - [lɑː] [tɑː'tɑː(r)]
Brochet à la Tartare
短针 - 拉 鞑靼牛肉

鞑靼烤肉串

- [ɔːks] ['ɒlɪvz]
Biftecks sautés aux Olives
- 炒菜 辅助 橄榄

Biftecks sautés aux Olives

[pɑːmz] [diː] [tɛr] - [lɑː] [ˌlaɪə'neɪz]
Pommes de Terre à la Lyonnaise
苹果 德 特雷 - 拉 里昂

里昂土地苹果

- [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]
Épinards au Gratin
- au 焗烤

焗烤菠菜

[bɛn'jeɪz] [ˌsuː'fleɪz]
Beignets Soufflés
贝涅饼 舒芙蕾

贝涅饼舒芙蕾

[pəʊ'tɑːʒ] [vəluː'teɪ] .
Potage Velouté .
脚 天鹅绒酱 .

浓汤。

— [bɔɪl] [ə; eɪ] [kʌp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ˌtæpi'əʊkə] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
— Boil a cup and a half of tapioca in two quarts of water and season with salt and pepper .
— 熬 一个 杯子 和 一个 一半 的 木薯 在 二 夸脱 的 水 和 季节 和 盐 和 胡椒 .

—将一杯半木薯粉放入两夸脱水中煮沸，并用盐和胡椒粉调味。

[æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [tju'riːn; tə'riːn] [pleɪs] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,
At the bottom of a tureen place a lump of butter , and the yolks of two eggs ,
在 这 底部 的 一个 汤碗 地方 一个 块 的 黄油 , 和 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ,

在汤碗底部放一小块黄油，以及两个蛋黄。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [ˌtæpi'əʊkə] ['əʊvə(r)] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [stɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [hɒt] [mɪlk] [ænd; ənd] [sɜːv] .
pour the tapioca over while it is still boiling , add a pint of hot milk and serve .
倒 这 木薯 超过 尽管 它 是 仍然 沸腾 , 添加 一个 品脱 的 热的 牛奶 和 服务 .

趁水还沸腾时倒入木薯粉，加入一品脱热牛奶即可食用。

[broʊ'ʃeɪ] - [lɑː] [tɑː'tɑː(r)] .
Brochet à la Tartare .
短针 - 拉 鞑靼牛肉 .

鞑靼烤肉串。

— [kʌt] [ə; eɪ] [freʃ] [paɪk] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [ˌmærɪ'neɪd] [iːtʃ] [slaɪs] ['seprətli] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
— Cut a fresh pike into slices and marinade each slice separately with a sauce made of sufficient olive oil ,
— 切 一个 新鲜的 梭鱼 进入 切片 和 腌料 每个 片 分别地 和 一个 酱 制成 的 充足的 橄榄 油 ,

将新鲜梭鱼切成片，分别用足量的橄榄油调成的酱汁腌制每一片。

[blæk] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [kʌt] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
black pepper , a minced onion , finely cut mushrooms and chopped parsley .
黑色的 胡椒 , 一个 剁碎 洋葱 , 精细地 切 蘑菇 和 切碎 香菜 .

黑胡椒、洋葱碎、蘑菇碎和欧芹碎。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] with54
Cover the fish with54
覆盖 这 鱼 with54

用54号盖住鱼

['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [brɔɪl] , ['brʌʃɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [wɪð] [ðə; ði] [ˌmærɪ'neɪd] .
breadcrumbs and broil , brushing occasionally with the marinade .
面包屑 和 烤 , 刷牙 偶尔 和 这 腌料 .

裹上面包屑，烤制，期间不时刷上腌料。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['gəʊldən]['kʌlə(r)] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ,
When it is a golden color remove from the fire ,
什么时候 它 是 一个 金的 颜色 消除 从 这 火 ,

当它变成金黄色时，就从火上移开。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['pɑːsli] [wɪð] [ə; eɪ]['tɑːtə(r)] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ]['sɔːsbəʊt] .
place on a hot platter and serve sprinkled with parsley with a tartar sauce in a sauceboat .
地方 在 一个 热的 拼盘 和 服务 撒上 和 香菜 和 一个 鞑靼 酱 在 一个 酱汁船 .

放在热盘上，撒上欧芹碎，配上装在酱汁盅里的塔塔酱即可食用。

- [ɔːks] ['ɒlɪvz] .
Biftecks sautés aux Olives .
- 炒菜 辅助 橄榄 .

Biftecks sautés aux Olives.

— [kʌt] [ðə; ði] [steɪk] ['ɪntuː][sɪks] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [tɒs] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [lɑːd] .
— Cut the steak into six pieces and toss in a frying pan with lard .
— 切 这 牛排 进入 六 件 和 折腾 在 一个 煎炸 平底锅 和 猪油 .

—将牛排切成六块，放入煎锅中，加入猪油翻炒。

[wen] [wel] [dʌn] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .
When well done sprinkle with seasoning and remove from the fire .
什么时候 出色地 完毕 撒 和 调料 和 消除 从 这 火 .

煮熟后撒上调味料，然后从火上移开。

[ðen] [teɪk] [hɑːf][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kən'sɒmeɪ] ,
Then take half a glass of white wine , a tablespoonful of consommé ,
然后 拿 一半 一个 玻璃 的 白色的 葡萄酒 , 一个 一汤匙 的 清汤 ,

然后喝半杯白葡萄酒，加一汤匙清汤，

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['dʌz(ə)n] [griːn] ['ɒlɪvz] , [wɪð] [ðə; ði] [pɪts] [rɪ'muːvd] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
two or three dozen green olives , with the pits removed , and boil together for a few minutes .
二 或者 三 打 绿色的 橄榄 , 和 这 坑 已移除 , 和 熬 一起 为了 一个 很少 分钟 .

将两三打去核的青橄榄一起煮几分钟。

[set] [ðə; ði] [steɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kraʊn] [ɒn][ðə; ði]['plætə(r)][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] [pleɪs] [ðə; ði] ['dresɪŋ] .
Set the steak in a crown on the platter and in the center place the dressing .
放 这 牛排 在 一个 王冠 在 这 拼盘 和 在 这 中心 地方 这 敷料 .

将牛排摆放在盘子上，呈皇冠状，然后在牛排中央放上酱汁。

[pɔː(r)][ðə; ði]['greɪvi][frɒm; frəm][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn]['əʊvə(r)][ɔːl][ænd; ənd] [sɜːv] .
Pour the gravy from the frying pan over all and serve .
倒 这 肉汁 从 这 煎炸 平底锅 超过 全部 和 服务 .

将煎锅里的肉汁浇在所有食材上即可食用。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] - [lɑː] [ˌlaɪə'neɪz] .
Pommes de Terre à la Lyonnaise .
苹果 德 特雷 - 拉 里昂 .

Pommes de Terre à la Lyonnaise。

— [teɪk] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n][pə'teɪtəʊz][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [saɪz] ,
— Take a dozen potatoes of the same size ,
— 拿 一个 打 土豆 的 这 相同的 尺寸 ,

—取十二个大小相同的土豆，

[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dɒlə(r)] ,
cut into pieces the size of a quarter of a dollar ,
切 进入 件 这 尺寸 的 一个 四分之一 的 一个 美元 ,

切成25美分硬币大小的块，

[rəʊl] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] ,
roll in flour and put into a frying pan with boiling fat ,
卷 在 面粉 和 放 进入 一个 煎炸 平底锅 和 沸腾 胖的 ,

裹上面粉，放入装有沸油的煎锅中煎炸。

['teɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [aʊt] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .
taking them out when they are a golden brown .
采取 他们 出去 什么时候 他们 是 一个 金的 棕色的 .

当它们变成金棕色时取出。

['ɔːlsəʊ] [fraɪ] [sʌm; səm] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [mɪks] with55
Also fry some thin slices of onion , mix with55
还 炒 一些 薄的 切片 的 洋葱 , 混合 with55

再煎一些洋葱薄片，与55混合。

[ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [sɜːv] ['gɑːniʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
the potatoes , sprinkle with salt and serve garnished with parsley .
这 土豆 , 撒 和 盐 和 服务 装饰 和 香菜 .

将土豆撒上盐，再用欧芹装饰即可食用。

\- [ˌeɪ 'juː] ['grætæn] .
Épinards au Gratin .
\- au 焗烤 .

焗烤菠菜。

— [bɔɪl] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] .
— Boil two pounds of spinach and chop very fine .
— 熬 二 磅 的 菠菜 和 劈 非常 美好的 .

—将两磅菠菜煮熟，切成细末。

[biːt] [ʌp] [tuː] [egz] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] ,
Beat up two eggs to each pound of spinach ,
打 向上 二 鸡蛋 到 每个 磅 的 菠菜 ,

每磅菠菜配两个打散的鸡蛋，

[mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [həʊl] [wɪð] ['bredkrʌmz] .
mix with it and sprinkle the whole with breadcrumbs .
混合 和 它 和 撒 这 所有的 和 面包屑 .

将其拌匀，然后在整个表面撒上面包屑。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [sʌm; səm] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] ['θʌrəli] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɪn]
Pour over some olive oil or melted butter and heat thoroughly in the oven in
倒 超过 一些 橄榄 油 或者 融化 黄油 和 热 彻底 在 这 烤箱 在
[ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] .
a vegetable dish .
一个 蔬菜 盘子 .

淋上一些橄榄油或融化的黄油，放入蔬菜盘中，在烤箱中彻底加热。

[bɛn'jeɪz] [ˌsuː'fleɪz] .
Beignets Soufflés .
贝涅饼 舒芙蕾 .

贝涅饼舒芙蕾。

— [pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['lɪkə(r)] [glɑːs] [ɒv; əv] [rʌm] ,
— Put a pound of flour , a pinch of salt , a liquor glass of rum ,
— 放 一个 磅 的 面粉 , 一个 捏 的 盐 , 一个 酒 玻璃 的 朗姆酒 ,

—放入一磅面粉、一小撮盐、一杯朗姆酒，

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɒntəti][ɒv; əv] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['mɪksɪŋ]
the yolks of three eggs and a quantity of lukewarm water into a mixing
这 蛋黄 的 三 鸡蛋 和 一个 数量 的 温 水 进入 一个 混合
[dɪʃ] [ænd; ənd] [biːt] [ðiːz] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʃriŋk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [dɪʃ] .
dish and beat these together till it shrinks from the dish .
盘子 和 打 这些 一起 直到 它 收缩 从 这 盘子 .

将三个鸡蛋的蛋黄和适量温水放入搅拌碗中，搅拌至蛋黄糊从碗壁上脱落。

[ðen] [mɪks][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [ðen] [ə'laʊ] [tuː; tə][raɪz]
Then mix in the well - beaten whites of the eggs and then allow to rise
然后 混合 在 这 出色地 - 被打败 白人 的 这 鸡蛋 和 然后 允许 到 上升
[fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][səʊ] .
for an hour or so .
为了 一个 小时 或者 所以 .

然后拌入打发的蛋白，静置发酵约一小时。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ['veri] [hɒt][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [peɪst] [ɪn] ['piːsɪz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]
Have a baking dish very hot and put in the paste in pieces the size of a
有 一个 烘烤 盘子 非常 热的 和 放 在 这 粘贴 在 件 这 尺寸 的 一个
[nʌt] ,
nut ,
坚果 ,

将烤盘烧热，然后放入切成坚果大小的糊状物。

[wɪtʃ] [wɪl] ['trɪp(ə)l][ɪn][saɪz] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .
which will triple in size while cooking .
哪个 将要 三倍 在 尺寸 尽管 烹饪 .

烹饪过程中体积会膨胀至三倍。

[let] [ðem; ðəm] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ]['gəʊldən]['kʌlə(r)] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]
Let them cook to a golden color , remove from the fire and sprinkle
让 他们 厨师 到 一个 金的 颜色 , 消除 从 这 火 和 撒
[wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
with powdered sugar .
和 粉末状 糖 .

将它们煮至金黄色，从火上移开，撒上糖粉。

[sɜːv] [hɒt] . -
Serve hot . 56
服务 热的 . -

趁热食用。56

[eɪtθ]
VIII
八

第八

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[kən'sɒmeɪ] [rɔi'æl]
Consommé Royale
清汤 皇家

皇家清汤

['fɪlɪt] [diː][səʊl] - [lɑː] -
Filet de Sole à la Vénétienne
菲力牛排 德 唯一 - 拉 -

威尼斯鱼片

[sə'lɑːd] ['bɑːbi] [diː] -
Salade Barbe de Capucin
沙拉 胡子 德 -

卡普辛烤肉沙拉

[bɛn'jeɪz] [diː] -
Beignets de Pêches
贝涅饼 德 -

桃子贝涅饼

[kən'sɒmeɪ] [rɔi'æl] .
Consommé Royale .
清汤 皇家 .

皇家清汤。

— [biːt] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [mɪks] [ðem; ðəm] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ]
— Beat two eggs and mix them with half a cup of milk and a pinch
— 打 二 鸡蛋 和 混合 他们 和 一半 一个 杯子 的 牛奶 和 一个 捏
[ɒv; əv] [sɔːlt] .
of salt .
的 盐 .

—打散两个鸡蛋，加入半杯牛奶和一小撮盐混合。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] , [stænd] [ðɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] [wʌn] [kən'teɪnɪŋ] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Pour into a basin , stand this in a larger one containing hot water ,
倒 进入 一个 盆地 , 站立 这 在 一个 更大的 一 包含 热的 水 ,

倒入盆中，将盆放在装有热水的更大盆中。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [ðə; ði] ['kɒntents] [ɒv; əv] [ðə; ði] [smɔːl] ['beɪs(ə)n] [ɑː(r); ə(r)] [fɜːm] ,
place in the oven and bake till the contents of the small basin are firm ,
地方 在 这 烤箱 和 烤 直到 这 内容 的 这 小的 盆地 是 公司 ,

放入烤箱烘烤，直到小盆里的东西凝固为止。

[rɪ'njʊ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['lɑːdʒə(r)] [dɪʃ] [ɪf] ['nesəsəri] .
renewing water in the larger dish if necessary .
更新 水 在 这 更大的 盘子 如果 必要的 .

必要时，在大碗中更换水。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] [wen] [set] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [wel] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] ,
Allow to cool and when set cut into small well - shaped pieces ,
允许 到 凉爽的 和 什么时候 放 切 进入 小的 出色地 - 形状 件 ,

待其冷却凝固后，切成形状规整的小块。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [hɒt] [kən'sɒmeɪ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
pour over them a quart of hot consommé and serve immediately .
倒 超过 他们 一个 夸脱 的 热的 清汤 和 服务 立即地 .

往上面浇上一夸脱热清汤，立即食用。

['fɪlɪt] [diː] [səʊl] - [lɑː] - .
Filet de Sole à la Vénétienne .
菲力牛排 德 唯一 - 拉 - .

威尼斯鱼片。

— [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] [tuː] [smɔːl] [ɔː(r)] [wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
— Place in a buttered tin two small or one large onion cut in thin slices ,
— 地方 在 一个 涂黄油的 锡 二 小的 或者 一 大的 洋葱 切 在 薄的 切片 ,

—在涂抹了黄油的烤盘中放入两个切成薄片的小洋葱或一个切成薄片的大洋葱，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] ['beɪˌliːf] , [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [həʊl] [kləʊvz] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
a little chopped parsley , a bayleaf , one or two whole cloves and salt and pepper .
一个 小的 切碎 香菜 , 一个 月桂叶 , 一 或者 二 所有的 丁香 和 盐 和 胡椒 .

少许切碎的欧芹、一片月桂叶、一两粒丁香，以及盐和胡椒粉。

[leɪ] the57
Lay the57
莱 the57

躺下57

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [tuː] [səʊls] [ɒn] [ðiːz] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
fillets of two soles on these with a generous piece of butter ,
鱼片 的 二 鞋底 在 这些 和 一个 慷慨的 片 的 黄油 ,

两块鳎鱼柳，配上一大块黄油，

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [waɪt] [stɒk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] .
pour over half a pint of white stock and a small glass of white wine .
倒 超过 一半 一个 品脱 的 白色的 库存 和 一个 小的 玻璃 的 白色的 葡萄酒 .

倒入半品脱白高汤和一小杯白葡萄酒。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɪn] [wɪð] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [twelv] ['mɪnɪts] .
Cover the tin with oiled paper , and bake in the oven for about twelve minutes .
覆盖 这 锡 和 涂油 纸 , 和 烤 在 这 烤箱 为了 关于 十二 分钟 .

用涂了油的纸盖住烤盘，放入烤箱烘烤约十二分钟。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] [teɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɪk'sept] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [fɪʃ] [mɔɪst] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪnz] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɜːnd] ['veri] [ləʊ] ,
When the fish is cooked take out all the liquor except just enough to keep the fish moist as it remains in the oven turned very low ,
什么时候 这 鱼 是 煮熟 拿 出去 全部 这 酒 除了 只是 足够的 到 保持 这 鱼 潮湿 作为 它 遗迹 在 这 烤箱 转向 非常 低的 ,

鱼煮熟后，倒掉所有的汤汁，只留下少量汤汁保持鱼肉湿润，然后将鱼放在温度很低的烤箱中继续烘烤。

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
strain it and add three - quarters of an ounce of flour and the same amount of butter .
拉紧 它 和 添加 三 - 四分之一 的 一个 盎司 的 面粉 和 这 相同的 数量 的 黄油 .

将其过滤，然后加入四分之三盎司的面粉和等量的黄油。

[brɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Bring the sauce to a boil , take it from the fire ,
带来 这 酱 到 一个 熬 , 拿 它 从 这 火 ,

将酱汁煮沸，然后关火。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['tʃɜːvɪl] ,
add the yolk of an egg and a good amount of blanched parsley and chervil ,
添加 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 一个 好的 数量 的 焯水 香菜 和 细叶芹 ,

加入一个蛋黄和大量的焯过水的欧芹和细叶芹，

[tʃɒpt] ['veri] [faɪn] .
chopped very fine .
切碎 非常 美好的 .

切得很细。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊl] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] , [pɔː(r)] [ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Arrange the fillets of sole on a hot dish , pour the sauce over and serve .
安排 这 鱼片 的 唯一 在 一个 热的 盘子 , 倒 这 酱 超过 和 服务 .

将鳎鱼片摆放在热盘中，淋上酱汁即可食用。

[sə'lɑːd] ['bɑːbi] [diː] - .
Salade Barbe de Capucin .
沙拉 胡子 德 - .

卡普辛烤肉沙拉。

— ['keəfəli] [pɪk] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntuː] [kən'viːniənt] ['piːsɪz] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪəd] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]
— Carefully pick over and break into convenient pieces the required amount of
— 小心 挑选 超过 和 休息 进入 方便的 件 这 必需的 数量 的
['tʃɪkəri] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] [wel] [rʌbd] [wɪð] [æn; ən] ['ʌnjən] .
chicory and place in a salad bowl well rubbed with an onion .
菊苣 和 地方 在 一个 沙拉 碗 出色地 摩擦 和 一个 洋葱 .

—仔细挑选所需量的菊苣，掰成方便大小的块，放入用洋葱充分擦洗过的沙拉碗中。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,
Just before serving pour over a French dressing ,
只是 前 服务 倒 超过 一个 法语 敷料 ,

上菜前淋上法式沙拉酱。

[rɪ'membə(r)ɪŋ] [tuː; tə] [biː; bi] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] “ [ə; eɪ] ['spendθrɪft] [fɔː(r); fə(r)] [ɔɪl] , [ə; eɪ] ['maɪzə(r)]
remembering to be in making it “ a spendthrift for oil , a miser
记住 到 是 在 制作 它 “ 一个 败家子 为了 油 , 一个 吝啬鬼
[fɔː(r); fə(r)] ['vɪnɪgə(r)] ,
for vinegar ,
为了 醋 ,

记住要做到“用油要大手大脚，用醋要吝啬”，

[ə; eɪ] ['kaʊnsələ(r)] [fɔː(r); fə(r)] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['mædmən] [tuː; tə] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ʌp] . ” -
a counselor for salt and a madman to stir it all up . ” 58
一个 顾问 为了 盐 和 一个 狂人 到 搅拌 它 全部向上 . ” -

一个为盐服务的顾问，一个为这一切搅乱局势的疯子。”58

[bɛn'jeɪz] [dez] - .
Beignets des Pêches .
贝涅饼 德斯 - .

鱼肉甜甜圈。

— [piːl] , [stəʊn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] [sʌm; səm] [fɜːm] ['piːtʃɪz] .
— Peel , stone and cut in halves some firm peaches .
— 果皮 , 石头 和 切 在 一半 一些 公司 桃子 .

—将一些较硬的桃子去皮、去核，然后切成两半。

[tɒs] [ə'baʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [breɪk] .
Toss about in a bowl with sugar , being careful not to break .
折腾 关于 在 一个 碗 和 糖 , 存在 小心 不是 到 休息 .

放入碗中，加入糖，轻轻搅拌，注意不要弄碎。

[pʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] ['grædʒuəli] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv]
Put a pound of flour in a basin and stir in gradually half a pint of
放 一个 磅 的 面粉 在 一个 盆地 和 搅拌 在 逐步地 一半 一个 品脱 的
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

将一磅面粉放入盆中，然后慢慢加入半品脱水并搅拌。

[mɪks][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [egz] [wɪð] [ðɪs] ['bætə(r)][ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]
Mix the whites of two stiffly beaten eggs with this batter and then add one
混合 这 白人 的 二 僵硬地 被打败 鸡蛋 和 这 连击 和 然后 添加 一

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
and a quarter ounces of melted butter .
和 一个 四分之一 盎司 的 融化 黄油 .

将两个打发的鸡蛋的蛋白与面糊混合，然后加入 1.25 盎司融化的黄油。

[brɪŋ] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [tuː; tə][ə; eɪ] [gʊd] [hiːt] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
Bring olive oil to a good heat in a frying pan ,
带来 橄榄 油 到 一个 好的 热 在 一个 煎炸 平底锅 ,

在煎锅中将橄榄油加热至高温，

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [piːtʃ] [ɪn][ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði][fæt] .
dip each piece of peach in the batter and fry in the fat .
蘸 每个 片 的 桃 在 这 连击 和 炒 在 这 胖的 .

将每块桃子蘸上面糊，然后在油中炸至金黄。

[wen] ['laɪtli] [braʊn] [dreɪn] [ɒn][ə; eɪ] [klɒθ] [ɔː(r)]['peɪpə(r)] , [leɪ] [ɒn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
When lightly browned drain on a cloth or paper , lay on a baking dish ,
什么时候 轻轻 棕色 流走 在 一个 布 或者 纸 , 躺 在 一个 烘烤 盘子 ,

煎至微黄后，用布或纸巾吸干油，然后放在烤盘上。

[sɪft] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ænd; ənd] [gleɪz] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
sift powdered sugar over and glaze by placing in a hot oven a few minutes .
筛 粉末状 糖 超过 和 釉 经过 放置 在 一个 热的 烤箱 一个 很少 分钟 .

筛上糖粉，放入高温烤箱烘烤几分钟，使其表面形成糖霜。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] ['pɪrəmɪd] [ʃeɪp] [ɒn][ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli]
Arrange in pyramid shape on a folded napkin on a hot dish and serve immediately
安排 在 金字塔 形状 在 一个 折叠 餐巾 在 一个 热的 盘子 和 服务 立即地

.
:
.

将食材摆成金字塔形，放在折叠好的餐巾纸上，置于热盘中，立即食用。

[kænd] ['piːtʃɪz] , [ɪf] [fɜːm] , [meɪ] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [freʃ] [fruːt] .
Canned peaches , if firm , may , of course , be substituted for the fresh fruit .
罐装 桃子 , 如果 公司 , 可能 , 的 课程 , 是 替代 为了 这 新鲜的 水果 .

-
59
-

当然，如果罐装桃子足够硬实，也可以代替新鲜桃子。59

[ɪks]
IX
第九章

第九章

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

- [diː] [soʊ'mɒn] , - -
Côtelettes de Saumon , à l'Anglaise
- 德 三文鱼 , - -

英国索蒙丘陵

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [mɑː'kiːz]
Pommes de Terre , Marquise
苹果 德 特雷 , 侯爵夫人

Pommes de Terre, Marquise

['petɪ] ['pwɑː; pɔɪs] - [lɑː] [ˌpeɪ'zæn]
Petits Pois à la Paysanne
小 鱼 - 拉 农民

农家豌豆

[sə'lɑːd] [ˌɑːˌmɛri'kɛn]
Salade Américaine
沙拉 美国

美式沙拉

[ʃuː] [ˌeɪ 'juː] [ˌtʃɒkə'lɑː]
Choux au Chocolat
泡芙 au 巧克力

巧克力泡芙

- [diː] [soʊ'mɒn] , ['ɒŋgleɪz] .
Côtelettes de Saumon , Anglaise .
- 德 三文鱼 , 英式蛋奶冻 .

索蒙丘陵 (Côtelettes de Saumon)，英国。

— [dɪ'vaɪd] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['sæmən] ['ɪntuː] [ʃeɪp] [ɒv; əv] ['kʌtlits] ,
— Divide slices of salmon into shape of cutlets ,
— 划分 切片 的 三文鱼 进入 形状 的 肉饼 ,

将鲑鱼片切成肉饼状，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt]
sprinkle with pepper and salt and put into a saucepan with a small amount
撒 和 胡椒 和 盐 和 放 进入 一个 平底锅 和 一个 小的 数量
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tɒs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
of butter and toss over the fire .
的 黄油 和 折腾 超过 这 火 .

撒上胡椒粉和盐，放入平底锅中，加入少量黄油，在火上翻炒。

[wen] [kʊkt] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [dreɪn] , [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði]
When cooked take out and drain , place on a hot dish and serve with the
什么时候 煮熟 拿 出去 和 流走 , 地方 在 一个 热的 盘子 和 服务 和 这
['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
following sauce :
下列的 酱 :

煮熟后取出沥干水分，放在热盘中，佐以以下酱汁食用：

[pʊt] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [vəluː'teɪ] [sɔːs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [rɪ'djuːs] ['slaɪtli] [ænd; ənd]
Put three tablespoonfuls of velouté sauce into a saucepan , reduce slightly and
放 三 汤匙 的 天鹅绒酱 酱 进入 一个 平底锅 , 减少 轻微地 和
[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [eg] ,
add one egg ,
添加 一 蛋 ,

将三汤匙白汁放入平底锅中，稍微收汁，然后加入一个鸡蛋。

[fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , [keɪ'en] ,
four ounces of butter , a little salt , cayenne ,
四 盎司 的 黄油 , 一个 小的 盐 , 辣椒 ,

四盎司黄油，少许盐，辣椒粉，

[sʌm; səm] ['faɪnli] [mɪnst] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [hɑːf] [ə; eɪ] ['lemən] .
some finely minced parsley and the juice of half a lemon .
一些 精细地 剁碎 香菜 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

一些切碎的欧芹和半个柠檬的汁。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [wel] over60
Mix together well over60
混合 一起 出色地 over60

混合均匀，超过60

[ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['blendɪd] [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] .
the fire till the ingredients are blended and it is ready .
这 火 直到 这 原料 是 混合 和 它 是 准备好 .

用火加热，直到所有食材充分混合，即可食用。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [mɑː'kiːz] .
Pommes de Terre , Marquise .
苹果 德 特雷 , 侯爵夫人 .

Pommes de Terre, Marquise.

— [bɔɪl] [pə'teɪtəʊz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
— Boil potatoes in salted water and pass through a sieve .
— 熬 土豆 在 咸的 水 和 经过 通过 一个 筛 .

—将土豆放入盐水中煮熟，然后用筛子过滤。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['nʌtmeg] , [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] [taɪm] .
Season with salt , pepper , nutmeg , chopped parsley and a little chopped thyme .
季节 和 盐 , 胡椒 , 肉豆蔻 , 切碎 香菜 和 一个 小的 切碎 百里香 .

用盐、胡椒粉、肉豆蔻、切碎的欧芹和少许切碎的百里香调味。

['mɔɪsn] [wɪð] [sʌm; səm] [gʊd] ['greɪvi] [ɔː(r)] [stɒk] [ænd; ənd] [fɔːm] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] .
Moisten with some good gravy or stock and form into small balls .
濡 和 一些 好的 肉汁 或者 库存 和 形式 进入 小的 球 .

用一些美味的肉汁或高汤润湿，然后捏成小球。

[dɪp] [iːtʃ] [ɪn] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [fraɪ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ɪn] ['bʌtə(r)] .
Dip each in well beaten egg and fry to a light brown in butter .
蘸 每个 在 出色地 被打败 蛋 和 炒 到 一个 光 棕色的 在 黄油 .

将每个面饼蘸上打散的鸡蛋液，然后用黄油煎至金黄色。

['petɪ] ['pwɑː; pɔɪs] - [lɑː] [ˌpeɪ'zæn] .
Petits Pois à la Paysanne .
小 鱼 - 拉 农民 .

Petits Pois à la Paysanne.

— [teɪk] [freʃ] [griːn] ['piːz] , [ɔː(r)] [kænd] [wʌnz] [ɪf] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [ə'veɪləb(ə)l] ,
— Take fresh green peas , or canned ones if the former are not available ,
— 拿 新鲜的 绿色的 豌豆 , 或者 罐装 一个 如果 这 以前的 是 不是 可用的 ,

—选用新鲜青豌豆，如果没有新鲜青豌豆，也可以用罐装青豌豆代替。

[pʊt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['friːkwəntli] .
put over the fire in a saucepan with plenty of butter and stir frequently .
放 超过 这 火 在 一个 平底锅 和 很多 的 黄油 和 搅拌 频繁地 .

将其放入平底锅中，加入大量黄油，放在火上加热，并经常搅拌。

[kʌt] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['ræʃə(r)] [ɒv; əv] ['beɪkən] [ɪn] ['veri] [smɔːl] [daɪs] [ænd; ənd] [tɒs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ]
Cut one or two rashers of bacon in very small dice and toss them in a
切 一 或者 二 培根 的 熏肉 在 非常 小的 骰子 和 折腾 他们 在 一个
['sɔːspən] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
saucepan over the fire .
平底锅 超过 这 火 .

将一两片培根切成小丁，放入平底锅中，用火翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['beɪkən] [ɪz] [wel] [fraɪd] ,
When the bacon is well fried ,
什么时候 这 熏肉 是 出色地 油煎 ,

当培根煎至金黄酥脆时，

[mɪks][ɪn] [wɪð] [ðə; ði] ['piːz] [ænd; ənd] [let] [ðə; ði] [tuː] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [tə'geðə(r)] , ['siːzənɪŋ] [wɪð] ['pepə(r)] ,
mix in with the peas and let the two finish cooking together , seasoning with pepper ,
混合 在 和 这 豌豆 和 让 这 二 结束 烹饪 一起 , 调料 和 胡椒 ,

与豌豆混合，让两者一起煮熟，最后用胡椒粉调味。

[sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] .
salt and a little sugar .
盐 和 一个 小的 糖 .

加盐和少许糖。

[sə'lɑːd] [ˌɑːˌmɛri'kɛn] .
Salade Américaine .
沙拉 美国 .

美式沙拉。

— [kʌt] [ɪn] [raʊndz] [rɪ'zemblɪŋ] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] - ['dɒlə(r)]['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [njuː] [pə'teɪtəʊz] , ['kærəts] [ænd; ənd] [biːt] [ruːt] ,
— Cut in rounds resembling a quarter - dollar equal quantities of new potatoes , carrots and beet root ,
— 切 在 回合 类似 一个 四分之一 - 美元 平等的 数量 的 新的 土豆 , 胡萝卜 和 甜菜 根 ,

将等量的新土豆、胡萝卜和甜菜根切成类似25美分硬币大小的圆片，

[ɔːl] ['priːviəsli] [kʊkt] .
all previously cooked .
全部 之前 煮熟 .

全部都是预先煮熟的。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['saʊə(r)]['æp(ə)l] , [kʌt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ʃeɪp] , [ænd; ənd]
Then add a sour apple , cut in the same shape , and
然后 添加 一个 酸的 苹果 , 切 在 这 相同的 形状 , 和

然后加入一个切成同样形状的酸苹果，

a61
a61
a61

a61

[fjuː] ['æntʃəviz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
few anchovies cut in small pieces .
很少 凤尾鱼 切 在 小的 件 .

几条切成小块的凤尾鱼。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [θriː] [pɑːts] [ɔɪl] [tuː; tə][wʌn][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,
Pour over this a dressing of three parts oil to one of vinegar ,
倒 超过 这 一个 敷料 的 三 部分 油 到 一 的 醋 ,

淋上由三份油和一份醋调成的酱汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['pepə(r)] , [sɔːlt] , ['mʌstəd] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
add pepper , salt , mustard and chopped parsley .
添加 胡椒 , 盐 , 芥末 和 切碎 香菜 .

加入胡椒粉、盐、芥末和切碎的欧芹。

[paɪl][ðə; ði]['sæləd][ʌp][ænd; ənd] [sə'raʊnd] [wɪð] [kres] .
Pile the salad up and surround with cress .
桩 这 沙拉 向上 和 环绕 和 豆瓣菜 .

将沙拉堆好，周围放上豆瓣菜。

[ʃuː] [ˌeɪ ˈjuː] [ˌtʃɒkəˈlɑː] .
Choux au Chocolat .
泡芙 au 巧克力 .

巧克力泡芙。

— [ˈɪntuː][ə; eɪ][smɔːl] [ˈsɔːspən] [pʊt][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] [wɪð] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)]
— Into a small saucepan put half a cup of water with two ounces of butter
一 进入 一个 小的 平底锅 放 一半 一个 杯子 的 水 和 二 盎司 的 黄油
[ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] .
and one of sugar .
和 一 的 糖 .

—在一个小平底锅里放入半杯水、两盎司黄油和一盎司糖。

[wen] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈgrædʒuəli] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [ˈfaɪnli] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)]
When boiling add gradually two and a half ounces of finely sifted flour
什么时候 沸腾 添加 逐步地 二 和 一个 一半 盎司 的 精细地 筛过的 面粉
[ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][ɪz] [stɪf] .
and stir till the mixture is stiff .
和 搅拌 直到 这 混合物 是 僵硬的 .

水沸腾后，逐渐加入 2.5 盎司过筛的细面粉，搅拌至混合物变硬。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] , [stɜː(r)][sʌm; səm][mɔː(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ]
Take from the fire , stir some more , then add two eggs , one at a
拿 从 这 火 ， 搅拌 一些 更多的 ， 然后 添加 二 鸡蛋 ， 一 在 一个
[taɪm] ,
time ,
时间 ，

将锅从火上移开，再搅拌一下，然后一次加入一个鸡蛋，共加入两个鸡蛋。

[biːt] [ðə; ði] [həʊl] [wel] , [ænd; ənd] [liːv] [tuː; tə] [kuːl] .
beat the whole well , and leave to cool .
打 这 所有的 出色地 ， 和 离开 到 凉爽的 .

将整口井打碎，然后放凉。

[ˈbʌtə(r)] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [ʃiːt] ,
Butter a baking sheet ,
黄油 一个 烘烤 床单 ，

在烤盘上涂抹黄油，

[leɪ] [ðə; ði] [peɪst] [ɒn][ˌaɪ ˈtiː][ɪn] [raʊnd] [bɔːlz] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [plʌm] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]
lay the paste on it in round balls the size of a plum and bake in a
躺 这 粘贴 在 它 在 圆形的 球 这 尺寸 的 一个 李子 和 烤 在 一个
[ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
moderate oven for about twenty minutes .
缓和 烤箱 为了 关于 二十 分钟 .

将面糊搓成李子大小的圆球，放在面团上，放入中等温度的烤箱烘烤约二十分钟。

[əˈlaʊ] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] [ðen] [meɪk] [æn; ən][ɪnˈsɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv] [iːtʃ] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð]
Allow to cool and then make an incision in the side of each and fill with
允许 到 凉爽的 和 然后 制作 一个 切口 在 这 边 的 每个 和 充满 和
[wɪpt] [kriːm] [ˈslaɪtli] [ˈfleɪvəd] [wɪð] [vəˈnɪlə] [ɔː(r)] [wɪð] [dʒæm] .
whipped cream slightly flavored with vanilla or with jam .
鞭打 奶油 轻微地 调味 和 香草 或者 和 果酱 .

待其冷却后，在每个蛋糕侧面切开一个小口，填入略带香草味的鲜奶油或果酱。

[dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [gleɪz] [iːtʃ] [ʃuː] [ˈslaɪtli] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈtʃɒklət] [ˈaɪsɪŋ] . -
Just before serving glaze each chou slightly with a chocolate icing . 62
只是 前 服务 釉 每个 周 轻微地 和 一个 巧克力 糖霜 . -

上菜前，在每个泡芙上轻轻刷一层巧克力糖霜。62

[eks]
X
X

X

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[kən'sɒmeɪ] ['dʌtʃɪs]
Consommé Duchesse
清汤 公爵夫人

清汤公爵夫人

[soʊ'mɒn] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ]
Saumon , Sauce Piquante
三文鱼 , 酱 辛辣的

三文鱼，辣酱

- [diː] -
Rissolettes de Bœuf
- 德 -

牛肉馅饼

[sə'lɑːd] - [lɑː] [rɛn]
Salade à la Reine
沙拉 - 拉 雷纳

皇后沙拉

[krem] ['nwaɪəʊ]
Crème Noyau
奶油 诺亚

杏仁奶油

['dʌtʃɪs] [kən'sɒmeɪ] .
Duchesse Consommé .
公爵夫人 清汤 .

公爵夫人清汤。

— [bɔɪl] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [raɪs] ([graʊnd]) [ɪn] [fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
— Boil four tablespoonfuls of rice (ground) in four cups of water for fifteen minutes ,
— 熬 四 汤匙 的 米 (地面) 在 四 杯子 的 水 为了 十五 分钟 ,

—将四汤匙磨碎的米放入四杯水中煮十五分钟，

['ædɪŋ] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
adding half a teaspoonful each of salt and sugar .
添加 一半 一个 一茶匙 每个 的 盐 和 糖 .

加入半茶匙盐和半茶匙糖。

[wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [wɔːm] [mɪlk] ,
When the rice is soft and just before serving add a quart of warmed milk ,
什么时候 这 米 是 柔软的 和 只是 前 服务 添加 一个 夸脱 的 温暖 牛奶 ,

米饭煮软后，在上桌前加入一夸脱温牛奶。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['ædɪŋ] ['lɑːstli] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
bring to a boil , adding lastly a dash of pepper and paprika .
带来 到 一个 熬 , 添加 最后 一个 短跑 的 胡椒 和 辣椒 .

煮沸后，最后加入少许胡椒粉和辣椒粉。

[soʊ'mɒn] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .
Saumon , Sauce Piquante .
三文鱼 , 酱 辛辣的 .

三文鱼，辣酱。

— [teɪk] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['sæmən] [ə'baʊt] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs] [ænd; ənd]
— Take slices of salmon about three - quarters of an inch in thickness and
一 拿 切片 的 三文鱼 关于 三 - 四分之一 的 一个 英寸 在 厚度 和
[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [hɒt] [fɪʃ] [brɒθ] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːl] ['kwɒntəti][ɒv; əv][waɪn] .
place in a saucepan with hot fish broth mixed with a small quantity of wine .
地方 在 一个 平底锅 和 热的 鱼 肉汤 混合 和 一个 小的 数量 的 葡萄酒 .

—取约四分之三英寸厚的鲑鱼片，放入平底锅中，加入热鱼汤和少量葡萄酒。

[ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Allow to simmer for fifteen minutes .
允许 到 煨 为了 十五 分钟 .

小火慢炖十五分钟。

[wen] [kʊkt] [rɪ'muːv] [ænd; ənd][waɪp] [friː] [frɒm; frəm] [brɒθ] , [pleɪs] [ɒn] a63
When cooked remove and wipe free from broth , place on a63
什么时候 煮熟 消除 和 擦拭 自由的 从 肉汤 , 地方 在 a63

煮熟后取出，擦干汤汁，放在 a63 上。

[hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz]
hot platter and serve with a sauce made as follows
热的 拼盘 和 服务 和 一个 酱 制成 作为 跟随

热盘盛装，佐以如下调制的酱汁。

: [melt] [ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ['fleɪvə(r)][tuː; tə] [teɪst] [wɪð] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] , ['pepə(r)] ,
: Melt a quantity of butter , flavor to taste with tarragon vinegar , pepper ,
: 熔化 一个 数量 的 黄油 , 味道 到 品尝 和 龙蒿 醋 , 胡椒 ,

融化适量黄油，用龙蒿醋和胡椒粉调味，

['mʌstəd] , ['fenl] [ænd; ənd] [sʌtʃ] [s'paɪsɪz][æz; əz][ɑː(r); ə(r)] [laɪkt] .
mustard , fennel and such spices as are liked .
芥末 , 茴香 和 这样的 香料 作为 是 喜欢 .

芥末、茴香以及其他你喜欢的香料。

[stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [kʊkt] , [muːv] [tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] ,
Stir over the fire till cooked , move to the side of the stove ,
搅拌 超过 这 火 直到 煮熟 , 移动 到 这 边 的 这 火炉 ,

在火上翻炒至熟透，然后移至炉灶旁。

['θɪkən] [wɪð] [ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [sɜːv] .
thicken with the yolk of an egg and serve .
加厚 和 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 服务 .

用蛋黄勾芡即可食用。

\- [diː] - .
Rissolettes de Bœuf .
\- 德 - .

牛肉饼。

— [wɪð] [fɔː(r)][kʌps][ɒv; əv] ['faɪnli] [mɪnst] [biːf] [mɪks][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bredkrʌmz] , ['ædɪŋ] [wʌn]
— With four cups of finely minced beef mix one cup of breadcrumbs , adding one
— 和 四 杯子 的 精细地 剁碎 牛肉 混合 一 杯子 的 面包屑 , 添加 一
[bɔɪld] ['ʌnjən] ,
boiled onion ,
煮沸 洋葱 ,

—将四杯切碎的牛肉与一杯面包屑混合，再加入一个煮熟的洋葱，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['æntʃəviz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [rɔː] [eg] .
a little essence of anchovies , salt , pepper and a raw egg .
一个 小的 本质 的 凤尾鱼 , 盐 , 胡椒 和 一个 生的 蛋 .

少许凤尾鱼精华、盐、胡椒粉和一个生鸡蛋。

[meɪk] ['ɪntuː] [bɔːlz] , [rəʊl] [ɪn] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [fraɪ] ['sləʊli] .
Make into balls , roll in breadcrumbs and fry slowly .
制作 进入 球 , 卷 在 面包屑 和 炒 缓慢地 .

搓成球状，裹上面包屑，慢火煎炸。

[prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] ['greɪvi] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ]
Prepare a gravy by boiling the trimmings of the meat in the water in which
准备 一个 肉汁 经过 沸腾 这 装饰 的 这 肉 在 这 水 在 哪个
[ðə; ði] ['ʌnjən] [wɒz; wəz] [bɔɪld] ,
the onion was boiled ,
这 洋葱 曾是 煮沸 ,

将肉的边角料放入煮过洋葱的水中煮沸，制成肉汁。

['θɪkən] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ɔː(r)] ['kɔːnstɑːtʃ] ,
thicken with flour or cornstarch ,
加厚 和 面粉 或者 玉米淀粉 ,

用面粉或玉米淀粉勾芡，

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] - [wɪtʃ]
add three teaspoonfuls of lemon juice and pour over the rissolettes which
添加 三 茶匙 的 柠檬 汁 和 倒 超过 这 - 哪个
[ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'reɪndʒd] [ɒn] [ə; eɪ] ['hiːtɪd] ['plætə(r)] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [hiːp] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] .
should be arranged on a heated platter around a heap of mashed potatoes .
应该 是 安排 在 一个 加热 拼盘 大约 一个 堆 的 捣碎 土豆 .

加入三茶匙柠檬汁，淋在肉饼上，然后将肉饼摆放在加热的盘子上，盘子周围放一堆土豆泥。

[sə'lɑːd] - [lɑː] [rɛn] .
Salade à la Reine .
沙拉 - 拉 雷纳 .

皇后沙拉。

— [leɪ] [strɪps] [ɒv; əv] ['endaɪv; 'endɪv] ['leŋθwaɪz] [ɒn] [ðə; ði] ['sæləd] [pleɪts] [ænd; ənd] [krɒs] [ðem; ðəm] [wɪð]
— Lay strips of endive lengthwise on the salad plates and cross them with
— 莱 条状物 的 苣荬菜 纵向 在 这 沙拉 盘子 和 叉 他们 和
[piːld] [tə'mɑːtəʊz] [kʌt] [ɪn] ['sekʃənz] [laɪk] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] .
peeled tomatoes cut in sections like an orange .
去皮 西红柿 切 在 部分 喜欢 一个 橙子 .

—将菊苣条纵向铺在沙拉盘上，与切成橘子瓣的去皮西红柿交叉摆放。

[dres] [wɪð] [ə; eɪ] [frentʃ] ['sæləd] ['dresɪŋ] . -
Dress with a French salad dressing . 64
裙子 和 一个 法语 沙拉 敷料 . -

淋上法式沙拉酱。64

[krem] ['nwaɪəʊ] .
Crème Noyau .
奶油 诺亚 .

杏仁奶油。

— [paʊnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] ['dʒɔːdn] [ænd; ənd] [æn; ən] [aʊns]
— Pound in a mortar together a quarter pound of Jordan and an ounce
— 磅 在 一个 砂浆 一起 一个 四分之一 磅 的 约旦 和 一个 盎司
[ɒv; əv] ['bɪtə(r)] ['ɑːməndz] [wɪð] [ə; eɪ] [skænt] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
of bitter almonds with a scant half cup of cream and two ounces of sugar .
的 苦的 杏仁 和 一个 稀少 一半 杯子 的 奶油 和 二 盎司 的 糖 .

—将四分之一磅约旦黄油、一盎司苦杏仁、少许半杯奶油和两盎司糖放入研钵中捣碎。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] ,
Rub through a sieve into a bowl ,
擦 通过 一个 筛 进入 一个 碗 ,

将混合物过筛倒入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] ['fleɪvəd] [wɪð] ['nwaɪəʊ][ænd; ənd] [ðen] [æn; ən] [aʊns]
add a pint of whipped cream flavored with Noyau and then an ounce
添加 一个 品脱 的 鞭打 奶油 调味 和 诺亚 和 然后 一个 盎司
[ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn] [dɪ'zɒlvd] .
of gelatine dissolved .
的 明胶 溶解 .

加入一品脱用诺亚酒调味的鲜奶油，然后加入一盎司溶解的明胶。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [məʊld] [tuː; tə][set] .
Pour into a mould to set .
倒 进入 一个 模具 到 放 .

倒入模具中凝固。

[sɜːv] [wɪð] [ʃæm'peɪn] ['wefər] . -
Serve with champagne wafers . 65
服务 和 香槟酒 晶圆 . -

佐以香槟薄脆饼。65

[saɪ; zaɪ; ksaɪ; gzaɪ]
XI
十一

十一

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[kən'sɒmeɪ] - [lɑː]
Consommé à la Madrilène
清汤 - 拉 马德里

马德里风味清汤

[p'ɜːtʃɪz] [ɔːks] [faɪnz] ['hɜːrbz]
Perches aux Fines Herbes
栖木 辅助 罚款 草药

细香草鲈鱼

[fi'lei] ['mɪnjɒn] [ɔːks] [pɑːmz] [diː] [tɛr]
Filets Mignons aux Pommes de Terre
鱼片 小龙虾 辅助 苹果 德 特雷

菲力牛排 aux Pommes de Terre

['əubəʒiːn] ['fɑːsi]
Aubergines Farcies
茄子 闹剧

茄子滑稽剧

['ɒmlət] [ˌeɪ 'juː] [rʌm]
Omelette au Rhum
煎蛋卷 au 朗姆酒

朗姆酒煎蛋卷

[kən'sɒmeɪ] - [lɑː] .
Consommé à la Madrilène .
清汤 - 拉 马德里 .

马德里风味清汤。

— [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] ['miːdiəm] [sɪv] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [bɔɪld] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] ,
— Put through a medium sieve five or six boiled ripe tomatoes , or a can of tomatoes ,
— 放 通过 一个 中等的 筛 五 或者 六 煮沸 成熟 西红柿 ， 或者 一个 能 的 西红柿 ，

将五六个煮熟的成熟西红柿，或者一罐西红柿，用中等大小的筛子过筛。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn] [ə; eɪ] ['friːzə(r)] .
allow to cool and pack in a freezer .
允许 到 凉爽的 和 盒 在 一个 冰箱 .

冷却后放入冰箱冷冻室保存。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kəʊld] [kən'sɒmeɪ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [kʌps] .
Add to a cold consommé and serve in cups .
添加 到 一个 寒冷的 清汤 和 服务 在 杯子 .

加入冷清汤中，盛入杯中即可享用。

[p'ɜːtʃɪz] [ɔːks] [faɪnz] ['hɜːrbz] .
Perches aux Fines Herbes .
栖木 辅助 罚款 草药 .

Perches aux Fines Herbes.

— [prɪ'peə(r)] [sɪks] [freʃ] [pɜːtʃ] [ænd; ənd] [ˌmærɪ'neɪd] [ðem; ðəm] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
— Prepare six fresh perch and marinade them with two tablespoonfuls of olive oil ,
— 准备 六 新鲜的 栖息 和 腌料 他们 和 二 汤匙 的 橄榄 油 ，

—准备六条新鲜鲈鱼，用两汤匙橄榄油腌制。

[ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] ,
a sprig of parsley , a little pepper and salt and allspice ,
一个 枝 的 香菜 ， 一个 小的 胡椒 和 盐 和 多香果 ，

一小枝欧芹，少许胡椒粉、盐和多香果粉，

['beɪˌliːf] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [strɒŋ] [s'paɪsɪz] [tʃɒpt] [faɪn] .
bayleaf and other strong spices chopped fine .
月桂叶 和 其他 强的 香料 切碎 美好的 .

将月桂叶和其他味道浓郁的香料切碎。

[kiːp] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [rəʊl] [ɪn] breadcrumbs66
Keep the fish in this for about an hour , remove and roll in breadcrumbs66
保持 这 鱼 在 这 为了 关于 一个 小时 ， 消除 和 卷 在 breadcrumbs66

将鱼放入此腌料中腌制约一小时，取出后裹上面包屑。66

['laɪtli] ['fleɪvəd] [wɪð] [s'paɪsɪz] .
lightly flavored with spices .
轻轻 调味 和 香料 .

略带香料味。

[grɪl] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [ləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] [ɪn] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['bʌtə(r)] [sɔːs] .
Grill over a low fire till a golden brown in color and serve with butter sauce .
炙烤 超过 一个 低的 火 直到 一个 金的 棕色的 在 颜色 和 服务 和 黄油 酱 .

用小火烤至金黄色，佐以黄油酱汁食用。

[fi'lei] ['mɪnjɒn] [ɔːks] [pɑːmz] [diː] [tɛr] .
Filets Mignons aux Pommes de Terre .
鱼片 小龙虾 辅助 苹果 德 特雷 .

菲力牛排和 Pommes de Terre。

— [ˌmærɪ'neɪd][ðə; ði][rɪ'kwaɪəd]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][smɔːl] [fi'lei] ['mɪnjɒn] [ɒv; əv] ['mʌtn] [ɪn]['bʌtə(r)]
— Marinade the required number of small filets mignon of mutton in butter
— 腌料 这 必需的 数字 的 小的 鱼片 小牛排 的 羊肉 在 黄油
['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] ['tʃɜːvɪl] .
seasoned with salt and chervil .
经验丰富的 和 盐 和 细叶芹 .

—将所需数量的小块羊里脊肉用黄油腌制，加入盐和细叶芹调味。

[liːv] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)][ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] ,
Leave for an hour or more and just before they are to be served ,
离开 为了 一个 小时 或者 更多的 和 只是 前 他们 是 到 是 服务 ,

离开一个小时或更久，就在上菜前不久，

[grɪl] [ðem; ðəm] , ['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] [wɪð] [ðə; ði]['bʌtə(r)] .
grill them , basting frequently with the butter .
炙烤 他们 , 涂抹 频繁地 和 这 黄油 .

将它们烤熟，并经常刷上黄油。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['bʌtəd] [fraɪd] [pə'teɪtəʊz] .
Flavor with lemon juice and serve with buttered fried potatoes .
味道 和 柠檬 汁 和 服务 和 涂黄油的 油煎 土豆 .

用柠檬汁调味，配黄油煎土豆食用。

['əubəʒiːn] ['fɑːsi] .
Aubergines Farcies .
茄子 闹剧 .

茄子闹剧。

— [kʌt] ['egplɑːnts] [ɪn] [hɑːvz] ['leŋθwaɪz] ,
— Cut eggplants in halves lengthwise ,
— 切 茄子 在 一半 纵向 ,

将茄子纵向切成两半，

[rɪ'muːv] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][ɒv; əv] [ðɪs] [meɪk] [ə; eɪ] [fɑː'siː] [baɪ] ['mɪksɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [tʃɒpt]
remove the inside and of this make a farcie by mixing it with chopped
消除 这 里面 和 的 这 制作 一个 法西 经过 混合 它 和 切碎
['pɑːsli] ,
parsley ,
香菜 ,

取出里面的果肉，然后将其与切碎的欧芹混合，做成馅饼。

[tuː] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
two chopped onions and salt and pepper .
二 切碎 洋葱 和 盐 和 胡椒 .

两个切碎的洋葱，以及盐和胡椒粉。

[stʌf] [ðə; ði] ['egplɑːnt] [hɑːvz] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n]['ɪntuː][ə; eɪ]
Stuff the eggplant halves with this mixture and put the combination into a
东西 这 茄子 一半 和 这 混合物 和 放 这 组合 进入 一个
['kæsərəʊl] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)]
casserole containing a good quantity of melted butter and allow to simmer
沙锅 包含 一个 好的 数量 的 融化 黄油 和 允许 到 煨
['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ɔːl][ɪz] ['θʌrəli] [dʌn] .
over a slow fire till all is thoroughly done .
超过 一个 慢的 火 直到 全部 是 彻底 完毕 .

将馅料填入茄子中，然后将茄子放入盛有大量融化黄油的砂锅中，用小火慢炖至完全熟透。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒps] [wɪð] ['bredkrʌmz] ,
Cover the tops with breadcrumbs ,
覆盖 这 最高额 和 面包屑 ,

在顶部撒上面包屑，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv][ɔɪl][ɔː(r)][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd] [kiːp] [ˈpaɪpɪŋ][hɒt] [tɪl] [sɜːvd] .
add a drop of oil or a little melted butter and keep piping hot till served .
添加 一个 降低 的 油 或者 一个 小的 融化 黄油 和 保持 管道 热的 直到 服务 .

-
67
-

加入一滴油或少许融化的黄油，并保持滚烫直至上桌。67

[ˈɒmlət] [ˌeɪ ˈjuː] [rʌm] .
Omelette au Rhum .
煎蛋卷 au 朗姆酒 .

朗姆酒煎蛋卷。

— [prɪˈpeə(r)][æn; ən] [ˈɒmlət] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [ˈeni] [swiːt] [ˈɒmlət] [ænd; ənd][dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ]
— Prepare an omelette as for any sweet omelette and just before serving
— 准备 一个 煎蛋卷 作为 为了 任何 甜的 煎蛋卷 和 只是 前 服务

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt][ˈplætə(r)] ,
place on a hot platter ,
地方 在 一个 热的 拼盘 ,

—按照制作甜味煎蛋卷的方法准备煎蛋卷，并在上桌前将其放在热盘上。

[pɔː(r)] [rʌm] [ˈəʊvə(r)] , [ɪɡˈnaɪt][ænd; ənd] [ˈkæri] [tuː; tə][ðə; ði][ˈteɪb(ə)l] [ˈbleɪzɪŋ] . -
pour rum over , ignite and carry to the table blazing . 68
倒 朗姆酒 超过 , 点燃 和 携带 到 这 桌子 炽烈 . -

浇上朗姆酒，点燃，然后端到桌上，让它熊熊燃烧。68

[ˌɛksˌaɪˈaɪ]
XII
十二

十二

[ˈmenjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊˈtɑːʒ][ˈrɪz] , -
Potage Riz , Creçy
腳 里兹 , -

米饭浓汤，克雷西

[ˈkænəˌpeɪz][diː] [soʊˈmɒn] -
Canapés de Saumon Fumé
开胃小点 德 三文鱼 -

烟熏三文鱼小点心

[pɔʊpiːɛts] [diː][pɔːrk] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ]
Paupiettes de Porc , Sauce Piquante
小娃娃 德 猪肉 , 酱 辛辣的

Paupiettes de Porc，辣酱

[æˈspɜːdʒiːz] [ɪn] [ˈpetɪ] [ˈpwɑː; pɔɪs]
Asperges en Petits Pois
阿斯伯格症 英文 小 鱼

豌豆洒水

[tɑːrt] - [lɑː] [tɜːrk]
Tarte à la Turque
馅饼 - 拉 土耳其蓝

土耳其馅饼

[pəʊ'tɑːʒ]['rɪz] , - .
Potage Riz , Creçy .
瓣 里兹 , - .

米饭浓汤，克雷西。

— [kʌt] ['sevrəl] [fɜːm] , [red] ['kærəts] ['leŋθwaɪz] , ['juːzɪŋ]['əʊnli][ðə; ði] [red] [pɑːt] .
— Cut several firm , red carrots lengthwise , using only the red part .
— 切 一些 公司 , 红色的 胡萝卜 纵向 , 使用 仅有的 这 红色的 部分 .

—将几根结实、鲜红的胡萝卜纵向切开，只用红色部分。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] ['buːjɒn; 'buːjɔ̃][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['əʊvə(r)][ə; eɪ]
Place in a casserole with a good bouillon and allow to simmer over a
地方 在 一个 沙锅 和 一个 好的 肉汤 和 允许 到 煨 超过 一个
[sləʊ] ['faɪə(r)] .
slow fire .
慢的 火 .

放入砂锅中，加入适量肉汤，用小火慢炖。

[pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [wen] [ðə; ði] ['kærəts] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] , [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði]
Pass through a sieve when the carrots are soft , and put back in the
经过 通过 一个 筛 什么时候 这 胡萝卜 是 柔软的 , 和 放 后退 在 这
['buːjɒn; 'buːjɔ̃] .
bouillon .
肉汤 .

胡萝卜煮软后，用筛子过滤，然后放回肉汤中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kʊkt] [raɪs] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Add a cupful of cooked rice , bring to a boil and serve .
添加 一个 一杯 的 煮熟 米 , 带来 到 一个 熬 和 服务 .

加入一杯煮熟的米饭，煮沸后即可食用。

['kænəˌpeɪz][diː] [soʊ'mɒn] - .
Canapés de Saumon Fumé .
开胃小点 德 三文鱼 - .

烟熏三文鱼小点心。

— [kʌt] [ə; eɪ] [sməʊkt] ['sæmən] ['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,
— Cut a smoked salmon into slices and spread them with butter ,
— 切 一个 熏制 三文鱼 进入 切片 和 传播 他们 和 黄油 ,

将烟熏三文鱼切成片，涂上黄油。

['ædɪŋ] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .
adding pepper and salt and a pinch of nutmeg .
添加 胡椒 和 盐 和 一个 捏 的 肉豆蔻 .

加入胡椒粉、盐和少许肉豆蔻。

[hiːt] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][krɪsp]['faɪə(r)] , [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['kruːtɒnz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Heat over a crisp fire , place on a hot dish , cover with croutons and serve .
热 超过 一个 脆 火 , 地方 在 一个 热的 盘子 , 覆盖 和 烤面包丁 和 服务 .
-
69
-

在明火上加热，盛入热盘中，盖上烤面包丁即可食用。69

[pɔʊpiːɛts] [diː][pɔːrk] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .
Paupiettes de Porc , Sauce Piquante .
小娃娃 德 猪肉 , 酱 辛辣的 .

Paupiettes de Porc，辣酱。

— [teɪk] [smɔːl] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][kəʊld] [rəʊst] [pɔːk] [ænd; ənd] [spred] [ðem; ðəm] [wɪð] ['sɒsɪdʒ] [miːt] .
— Take small slices of cold roast pork and spread them with sausage meat .
— 拿 小的 切片 的 寒冷的 烤 猪肉 和 传播 他们 和 香肠 肉 .

—取几小片冷烤猪肉，涂上香肠肉。

[rəʊl][ðem; ðəm][ænd; ənd]['fɑːs(ə)n] [wɪð] ['skjuːəz] ,
Roll them and fasten with skewers ,
卷 他们 和 系 和 烤串 ,

卷起来，用竹签固定。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɔː(r)] [wɪð] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [ləʊ] ['faɪə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['kæsərəʊl] .
then cover with a thin coating of lard or with oiled paper and cook them over a low fire in a casserole .
然后 覆盖 和 一个 薄的 涂层 的 猪油 或者 和 涂油 纸 和 厨师 他们 超过 一个 低的 火 在 一个 沙锅 .

然后在上面涂上一层薄薄的猪油或涂油的纸，用砂锅小火慢炖。

[wen] ['θʌrəli] [dʌn] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] ['peɪpəz] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] [braʊn] .
When thoroughly done , take off the papers , cover with breadcrumbs and brown .
什么时候 彻底 完毕 , 拿 离开 这 文件 , 覆盖 和 面包屑 和 棕色的 .

彻底烤熟后，取下纸张，撒上面包屑，烤至金黄。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['piːkənt] [sɔːs] .
Serve with a piquant sauce .
服务 和 一个 辛辣的 酱 .

佐以辛辣酱汁食用。

[æ'spɜːdʒiːz] [ɪn] ['petɪ] ['pwɑː; pɔɪs] .
Asperges en Petits Pois .
阿斯伯格症 英文 小 鱼 .

豌豆洒水。

— [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [griːn] [pɑːt] [ɒv; əv] [tuː] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv] [ə'spærəgəs] ,
— Cut up the green part of two bunches of asparagus ,
— 切 向上 这 绿色的 部分 的 二 成捆 的 芦笋 ,

—将两束芦笋的绿色部分切碎，

[rəʊl] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
roll in butter and add a little salt .
卷 在 黄油 和 添加 一个 小的 盐 .

裹上黄油，再撒上少许盐。

[hiːt] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] ,
Heat a cupful of flour , being careful not to allow it to color ,
热 一个 一杯 的 面粉 , 存在 小心 不是 到 允许 它 到 颜色 ,

加热一杯面粉，注意不要让面粉变色。

[ænd; ənd] [dredʒ] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .
and dredge the asparagus with it .
和 疏通 这 芦笋 和 它 .

然后用它裹住芦笋。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ɪn] ['iːkwəl] [pɑːts] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] ,
Put into a saucepan with sufficient milk and water in equal parts to cover ,
放 进入 一个 平底锅 和 充足的 牛奶 和 水 在 平等的 部分 到 覆盖 ,

将食材放入平底锅中，加入等量的牛奶和水，水量以刚好没过食材为宜。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ɒv; əv] [hɜːbs] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði] [həʊl] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [ə'spærəgəs] [ɪz] [kʊkt] .
add a bouquet of herbs and allow the whole to simmer till the asparagus is cooked .
添加 一个 花束 的 草药 和 允许 这 所有的 到 煨 直到 这 芦笋 是 煮熟 .

加入一束香草，然后小火慢炖，直到芦笋煮熟。

['siːz(ə)n] [wɪð] [waɪt] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Season with white pepper and serve .
季节 和 白色的 胡椒 和 服务 .

用白胡椒粉调味即可食用。

[tɑːrt] - [lɑː] [tɜːrk] .
Tarte à la Turque .
馅饼 - 拉 土耳其蓝 .

土耳其馅饼。

— [bɔɪl] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [tɪl] [θɪk] [ɪn] [mɪlk] [tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] [ə; eɪ] [stɪk]
— Boil a cupful of rice till thick in milk to which has been added a stick
— 熬 一个 一杯 的 米 直到 厚的 在 牛奶 到 哪个 有 到过 额外 一个 戳
[ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
of cinnamon ,
的 肉桂 ,

将一杯米放入牛奶中煮至浓稠，牛奶中加入一根肉桂棒。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
a little lemon juice and sugar .
一个 小的 柠檬 汁 和 糖 .

少许柠檬汁和糖。

[wen] [ðə; ði] [raɪs] [ɪz] [kʊkt] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] .
When the rice is cooked allow to cool .
什么时候 这 米 是 煮熟 允许 到 凉爽的 .

米饭煮熟后放凉。

[meɪk] [ə; eɪ] border70
Make a border70
制作 一个 border70

制作边框70

[ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['sentə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɑːməleɪd] [meɪd] [æz; əz]
of it on a buttered plate and fill the center with a marmalade made as
的 它 在 一个 涂黄油的 盘子 和 充满 这 中心 和 一个 果酱 制成 作为
[f'ɒləʊz] :
follows :
跟随 :

将它放在涂了黄油的盘子上，并在中间填入按以下方法制作的橘子酱：

[kʌt] [ðə; ði] [piːld] [stɔːks] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['ruːbɑːb] ['ɪntuː] [daɪs] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm]
Cut the peeled stalks of a bunch of rhubarb into dice and allow them
切 这 去皮 茎 的 一个 束 的 大黄 进入 骰子 和 允许 他们
[tuː; tə] ['sɪmə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi]
to simmer in a small amount of water till they are of the consistency
到 煨 在 一个 小的 数量 的 水 直到 他们 是 的 这 一致性
[ɒv; əv] ['mɑːməleɪd] .
of marmalade .
的 果酱 .

将一把大黄去皮的茎切成丁，放入少量水中慢炖，直到变成橘子酱的稠度。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [raɪnd]
Add three or four teaspoonfuls of sugar , a lump of butter and the rind
添加 三 或者 四 茶匙 的 糖 , 一个 块 的 黄油 和 这 果皮
[ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] .
of a lemon .
的 一个 柠檬 .

加入三四茶匙糖、一块黄油和一片柠檬皮。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
Take from the fire and immediately add the beaten yolks of two eggs .
拿 从 这 火 和 立即地 添加 这 被打败 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

从火上移开，立即加入两个打散的蛋黄。

[ə'reɪndʒ] , [æz; əz]['steɪtɪd] , [ɪn][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][raɪs] ,
Arrange , as stated , in the middle of the rice ,
安排 , 作为 声明 , 在 这 中间 的 这 米 ,

按说明摆放在米饭中间，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɔː(r)]
sprinkle with a little more sugar and set in the oven for fifteen minutes or
撒 和 一个 小的 更多的 糖 和 放 在 这 烤箱 为了 十五 分钟 或者
[mɔː(r)][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] . -
more before serving . 71
更多的 前 服务 . -

撒上少许糖，放入烤箱烤十五分钟或更长时间后再食用。71

[ˌɛksˌaɪ'aɪ'aɪ]
XIII
十三

十三

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] - [lɑː] -
Potage à la Chicorée
脚 - 拉 -

菊苣浓汤

[æljəmɛts] -
Allumettes d'Anchois
小火腿 -

凤尾鱼火腿

- ['buːjiː] [ɪn] [ˌvɪnɪ'gret]
Bœuf Bouilli en Vinaigrette
- 布伊利 英文 油醋汁

油醋汁牛肉

[pɑːmz] [mɛə]
Pommes Maire
苹果 梅尔

Pommes Maire

[sə'lɑːd] [diː][toʊ'mɑːteɪz]
Salade de Tomates
沙拉 德 番茄

番茄沙拉

[krem] [bruː'leɪ]
Crème Brulée
奶油 焦糖布丁

焦糖布丁

[pəʊ'tɑːʒ] - [lɑː] - .
Potage à la Chicorée .
脚 - 拉 - .

菊苣浓汤。

— [pɪk] ['keəfəli] [ænd; ənd] [wɒʃ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [hedz] [ɒv; əv] ['tʃɪkəri] ,
— Pick carefully and wash two or three heads of chicory ,
— 挑选 小心 和 洗 二 或者 三 头部 的 菊苣 ,

—仔细采摘并清洗两三棵菊苣，

[kʌt] ['ɪntuː] [ʃredz] [ænd; ənd] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['hiːtɪd] ['bʌtə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ə'laʊɪŋ] [tuː; tə] [teɪk] ['kʌlə(r)] .
cut into shreds and pass through a little heated butter without allowing to take color .
切 进入 碎屑 和 经过 通过 一个 小的 加热 黄油 没有 允许 到 拿 颜色 .

切成细丝，用少量加热的黄油轻轻搅拌，不要让其变色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pɑːmz] [mɛə] ([bɪ'ləʊ]) [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪəd] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [suːp] ,
Then add sufficient of the water in which the Pommes Maire (below) were boiled to make the required quantity of soup ,
然后 添加 充足的 的 这 水 在 哪个 这 苹果 梅尔 (以下) 是 煮沸 到 制作 这 必需的 数量 的 汤 ,

然后加入煮熟土豆（见下文）的水，直到达到所需汤量为止。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
add pepper and salt , simmer for an hour .
添加 胡椒 和 盐 , 煨 为了 一个 小时 .

加入胡椒粉和盐，小火慢炖一小时。

[dʒʌst] ['ɑːftə(r)] ['teɪkɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .
Just after taking from the fire add the beaten yolk of an egg .
只是 后 采取 从 这 火 添加 这 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 .

从火上取下后立即加入打散的蛋黄。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tju'riːn; tə'riːn] ['əʊvə(r)] ['təʊstɪd] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] . -
Pour into the tureen over toasted slices of stale bread . 72
倒 进入 这 汤碗 超过 烤过的 切片 的 陈旧 面包 . -

将汤汁倒入盛有烤过的隔夜面包片的汤碗中。72

[æljəmɛts] - .
Allumettes d'Anchois .
小火腿 - .

凤尾鱼火柴。

— [meɪk] [ə; eɪ] ['frɪtə(r)] [peɪst] [wɪð] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ɔɪl] , [ə'mɪtɪŋ] [sɔːlt] .
— Make a fritter paste with flour and oil , omitting salt .
— 制作 一个 油炸饼 粘贴 和 面粉 和 油 , 省略 盐 .

—用面粉和油制成油炸面糊，不加盐。

['sɒfn] [wɪð] [waɪt] [waɪn] .
Soften with white wine .
软化 和 白色的 葡萄酒 .

用白葡萄酒柔化。

[wɒʃ] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['æntʃəviz] ,
Wash the desired number of anchovies ,
洗 这 想要的 数字 的 凤尾鱼 ,

将所需数量的凤尾鱼洗净。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd] [drɔː] [aʊt] [ðə; ði] [sɔːlt] [baɪ] ['səʊkɪŋ] [ɪn] [mɪlk] .
remove the bones and draw out the salt by soaking in milk .
消除 这 骨头 和 画 出去 这 盐 经过 浸泡 在 牛奶 .

去除骨头，用牛奶浸泡以提取盐分。

[dɪp] ['ɪntuː] [ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd] [fraɪ] .
Dip into the paste and fry .
蘸 进入 这 粘贴 和 炒 .

蘸上酱料，然后煎炸。

- ['buːjiː] [ɪn] [ˌvɪnɪ'gret] .
Bœuf Bouilli en Vinaigrette .
- 布伊利 英文 油醋汁 .

油醋汁炖牛肉。

— [kʌt] [kəʊld] , [liːn] [biːf] ['ɪntuː] ['nærəʊ] , [θɪn] ['slaɪsɪz] .
— Cut cold , lean beef into narrow , thin slices .
— 切 寒冷的 , 倾斜 牛肉 进入 狭窄的 , 薄的 切片 .

将冷的瘦牛肉切成细长的薄片。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['tʃɜːvɪl] ,
Place it in a bowl with a finely chopped onion and some chervil ,
地方 它 在 一个 碗 和 一个 精细地 切碎 洋葱 和 一些 细叶芹 ,

将它放入碗中，加入切碎的洋葱和一些细叶芹。

[ə; eɪ] [fjuː] [kʌt] - [ʌp] ['gəːkinz] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['keɪpəz] , [pɔː(r)] [ɔɪl] ,
a few cut - up gherkins , a teaspoonful of capers , pour oil ,
一个 很少 切 - 向上 小黄瓜 , 一个 一茶匙 的 刺山柑 , 倒 油 ,

几根切碎的酸黄瓜，一茶匙刺山柑，淋上油，

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [hɑːf] [ə; eɪ] ['lemən] ['əʊvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ,
a little vinegar and the juice of half a lemon over , add pepper and salt ,
一个 小的 醋 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 超过 , 添加 胡椒 和 盐 ,

淋上少许醋和半个柠檬的汁，再撒上胡椒粉和盐。

[tɒs] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
toss well together and serve at once .
折腾 出色地 一起 和 服务 在 一次 .

充分搅拌后立即食用。

[pɑːmz] [mɛə] .
Pommes Maire .
苹果 梅尔 .

Pommes Maire.

— [juːz] “ ['kɪdni] ” [pə'teɪtəʊz] [ɪf] [prə'kjʊərəbl] ; [ɪf] [nɒt] , ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [pə'teɪtəʊz] [ɒv; əv] [smɔːl] [saɪz] .
— Use “ kidney ” potatoes if procurable ; if not , ordinary potatoes of small size .
— 使用 “ 肾 ” 土豆 如果 可采购 ; 如果 不是 , 普通的 土豆 的 小的 尺寸 .

—如果能买到“肾形”土豆，就用肾形土豆；如果买不到，就用个头较小的普通土豆。

[bɔɪl] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [piːl] [waɪl] [stɪl] [hɒt] ,
Boil in salt water and peel while still hot ,
熬 在 盐 水 和 果皮 尽管 仍然 热的 ,

用盐水煮沸后趁热剥皮。

[ðen] [kʌt] [ɪn] [θɪk] [tʃɪps] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
then cut in thick chips and place in a casserole and cover with boiling milk .
然后 切 在 厚的 芯片 和 地方 在 一个 沙锅 和 覆盖 和 沸腾 牛奶 .

然后切成厚片，放入砂锅中，倒入沸牛奶。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] ,
Season with pepper and salt and allow to boil ,
季节 和 胡椒 和 盐 和 允许 到 熬 ,

用胡椒粉和盐调味，煮沸。

['tɜːnɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [tɪl] [ðə; ði] [mɪlk] [hæz; həz] [bɔɪld] [ə'weɪ] .
turning with a fork till the milk has boiled away .
转弯 和 一个 叉 直到 这 牛奶 有 煮沸 离开 .

用叉子搅拌，直到牛奶完全蒸发。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] , ['siːz(ə)n] [ə'gen] [ænd; ənd]
Remove from the fire , pour over a cup of rich milk , season again and
消除 从 这 火 , 倒 超过 一个 杯子 的 富有的 牛奶 , 季节 再次 和
[sɜːv] .
serve .
服务 .

从火上移开，淋上一杯浓牛奶，再调味即可食用。

[sə'lɑːd] [diː] [toʊ'mɑːteɪz] .
Salade de Tomates .
沙拉 德 番茄 .

番茄沙拉。

— [kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [nɒt] [tuː] [raɪp] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] [wʌn] inch73
— Cut a pound of not too ripe tomatoes into one inch73
— 切 一个 磅 的 不是 也 成熟 西红柿 进入 一 inch73

将一磅不太熟的西红柿切成一英寸见方的小块。

[kjuːbz] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ɔɪl] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [ðen] [tɒs] [tə'geðə(r)]
cubes , add salt , pepper , vinegar and oil to taste and then toss together
立方体 , 添加 盐 , 胡椒 , 醋 和 油 到 品尝 和 然后 折腾 一起
[wɪð] [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] .
with a minced onion .
和 一个 剁碎 洋葱 .

将食材切成小块，加入盐、胡椒粉、醋和油调味，然后与切碎的洋葱拌匀。

[sɜːv] [raɪt] [ə'weɪ] .
Serve right away .
服务 正确的 离开 .

立即上桌。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [kəʊld] [bɔɪld] [biːf] [ɪn] ['deɪnti] ['slaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If desired , cold boiled beef in dainty slices may be added .
如果 想要的 , 寒冷的 煮沸 牛肉 在 纤巧 切片 可能 是 额外 .

如果需要，可以加入切成薄片的冷煮牛肉。

[krem] [bruː'leɪ] .
Crème Brulée .
奶油 焦糖布丁 .

焦糖布丁。

— [blend] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn]
— Blend a tablespoonful of flour with the yolks of three eggs and place in
— 混合 一个 一汤匙 的 面粉 和 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 和 地方 在
[ə; eɪ] ['kæsərəʊl] .
a casserole .
一个 沙锅 .

—将一汤匙面粉与三个鸡蛋的蛋黄混合，放入砂锅中。

[pɔː(r)] ['sləʊli] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] ,
Pour slowly in a pint or more of milk , add a pinch of cinnamon ,
倒 缓慢地 在 一个 品脱 或者 更多的 的 牛奶 , 添加 一个 捏 的 肉桂 ,

慢慢倒入一品脱或更多的牛奶，加入一小撮肉桂粉，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)] ['eni] ['fleɪvə(r)] [dɪ'zaɪəd] , [ænd; ənd] [stɜː(r)]
a few drops of extract of lemon or any flavor desired , and stir
一个 很少 滴 的 提炼 的 柠檬 或者 任何 味道 想要的 , 和 搅拌
['kɒnstəntli] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
constantly over the fire .
不断地 超过 这 火 .

加入几滴柠檬提取物或任何你喜欢的口味，并在火上不断搅拌。

[wen] [ðə; ði] [kriːm] [ɪz] [kʊkt] ,
When the cream is cooked ,
什么时候 这 奶油 是 煮熟 ,

奶油煮熟后，

[meɪk] [ə; eɪ] ['kærəmel] [sɔːs] [ɪn] [ə; eɪ] ['pɔːsəlɪn] [pɒt] [baɪ] ['meltɪŋ] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [lʌmps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
make a caramel sauce in a porcelain pot by melting five or six lumps of sugar
制作 一个 焦糖 酱 在 一个 瓷 锅 经过 融化 五 或者 六 肿块 的 糖
[ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['braʊnɪŋ] [pɔɪnt] .
and cooking to the browning point .
和 烹饪 到 这 褐变 观点 .

在瓷锅中融化五六块糖，熬煮至焦糖色，制成焦糖酱。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] , [pɔː(r)] [ðə; ði] [kriːm] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] .
Pour this into a serving dish , pour the cream over it and allow to cool .
倒 这 进入 一个 服务 盘子 , 倒 这 奶油 超过 它 和 允许 到 凉爽的 .
-
74
-

将此混合物倒入上菜盘中，淋上奶油，待其冷却。74

[ˌɛksˌaɪ'viː]
XIV
十四

十四

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[bɪsk] -
Bisque d'Herbes
浓汤 -

香草浓汤

['tɜːbət] - [lɑː] ['reɪtʃl]
Turbot à la Rachel
大菱鲆 - 拉 瑞秋

瑞秋式大菱鲆

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]
Choufleur au Gratin
舒芙蕾 au 焗烤

焗烤花椰菜

[sə'lɑːd] ['bɑːbi] [diː] -
Salade Barbe de Capucin
沙拉 胡子 德 -

卡普辛烤肉沙拉

[gæ'toʊ] [diː] ['frændʒɪˌpeɪn]
Gâteau de Frangipane
蛋糕 德 鸡蛋花

鸡蛋花蛋糕

[bɪsk] - .
Bisque d'Herbes .
浓汤 - .

香草浓汤。

— [tʃɒp] [tə'geðə(r)] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['letɪs] , ['sɒrəl] , ['spɪnɪtʃ] , ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] [smɔːl]
— Chop together about a handful each of lettuce , sorrel , spinach , also a small
— 劈 一起 关于 一个 少数 每个 的 莴苣 , 酢浆草 , 菠菜 , 还 一个 小的
['ʌnjən] ,
onion ,
洋葱 ,

将一把左右的生菜、一把左右的酸模、一把左右的菠菜，以及一个小洋葱切碎在一起。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['seləri] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['tʃɜːvɪl] [ænd; ənd] [kʊk] [ɔːl] [wɪð] [æn; ən] [eg] - [saɪzd] [piːs]
a little celery and some chervil and cook all with an egg - sized piece
一个 小的 芹菜 和 一些 细叶芹 和 厨师 全部 和 一个 蛋 - 尺寸 片
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
of butter for fifteen minutes ,
的 黄油 为了 十五 分钟 ,

加入少许芹菜和一些细叶芹，与一小块鸡蛋大小的黄油一起煮15分钟。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
stirring constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [meɪd] [smuːð] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [stɒk] ,
Then add three tablespoonfuls of flour made smooth with a little stock ,
然后 添加 三 汤匙 的 面粉 制成 光滑的 和 一个 小的 库存 ,

然后加入三汤匙用少许高汤搅拌均匀的面粉，

[stɜː(r)] [ɪn] [fɔː(r)] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] ['wɔːtə(r)] ([wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv] [frɒm; frəm] [ə; eɪ]
stir in four cupfuls of the cauliflower water (which you will have from a
搅拌 在 四 杯 的 这 菜花 水 (哪个 你 将要 有 从 一个
['resəpi] ['fɒləʊɪŋ]) ['ɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['biːt(ə)n] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .
recipe following) into which has been beaten the yolk of an egg .
食谱 下列的) 进入 哪个 有 到过 被打败 这 蛋黄 的 一个 蛋 .

将四杯花椰菜水（你将在后面的食谱中获得）倒入其中，花椰菜水中已经打入了一个蛋黄。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] [wɪð] ['kruːtɔnz] .
Serve very hot with croutons .
服务 非常 热的 和 烤面包丁 .

趁热配烤面包丁食用。

['tɜːbət] - [lɑː] ['reɪtʃl] .
Turbot à la Rachel .
大菱鲆 - 拉 瑞秋 .

瑞秋式大菱鲆。

— [bɔɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
— Boil the fish in salted water .
— 熬 这 鱼 在 咸的 水 .

—将鱼放入盐水中煮熟。

['waɪtˌfɪʃ] [ɔː(r)] haddock75
Whitefish or haddock75
白鱼 或者 haddock75

白鱼或黑线鳕75

[wɪl] [sɜːv] [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['tɜːbət] .
will serve as well as turbot .
将要 服务 作为 出色地 作为 大菱鲆 .

和大菱鲆一样好。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :
Make the following sauce :
制作 这 下列的 酱 :

制作以下酱汁：

[smuːð] [ænd; ənd] [braʊn] [tə'geðə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]
Smooth and brown together two tablespoonfuls of flour and two ounces of
光滑的 和 棕色的 一起 二 汤匙 的 面粉 和 二 盎司 的
['bʌtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][faɪv] [gɪlz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɒz; wəz] [bɔɪld] ,
butter and stir in five gills of water in which the fish was boiled ,
黄油 和 搅拌 在 五 鳃 的 水 在 哪个 这 鱼 曾是 煮沸 ,

将两汤匙面粉和两盎司黄油搅拌均匀，呈棕色，然后倒入五鳃盖煮鱼的水。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] ['es(ə)ns] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] .
adding a teaspoonful each of anchovy essence and mushroom catsup .
添加 一个 一茶匙 每个 的 凤尾鱼 本质 和 蘑菇 番茄酱 .

加入一茶匙凤尾鱼精华和一茶匙蘑菇番茄酱。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd][ðə; ði]
Remove from the fire and beat in the yolks of two eggs and the
消除 从 这 火 和 打 在 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 这
[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .
juice of one lemon .
汁 的 一 柠檬 .

从火上移开，拌入两个鸡蛋的蛋黄和一个柠檬的汁。

['kʌlə(r)] [wɪð] ['lɪkwɪd]['kɑːmaɪn][ɔː(r)][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv] [ˌkɒtʃɪ'niːl] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ]
Color with liquid carmine or a few drops of cochineal and pour over the fish
颜色 和 液体 胭脂红 或者 一个 很少 滴 的 胭脂虫 和 倒 超过 这 鱼
.
.
.

用胭脂红液体或几滴胭脂虫红染色，然后倒在鱼身上。

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː]['grætæn] .
Choufleur au Gratin .
舒芙蕾 au 焗烤 .

焗烤花椰菜。

— [dɪp][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] ['ɪntuː][aɪs]['wɔːtə(r)] , [ðen] [plʌndʒ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][tuː; tə]
— Dip the cauliflower into ice water , then plunge it into boiling salted water to
— 蘸 这 菜花 进入 冰 水 , 然后 暴跌 它 进入 沸腾 咸的 水 到
[kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
cook fifteen minutes .
厨师 十五 分钟 .

—将花椰菜浸入冰水中，然后放入沸腾的盐水中煮十五分钟。

[kʌt] [ə; eɪ][slaɪs] [ɒf] [ðə; ði] [stɔːk] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [liːvz] ,
Cut a slice off the stalk , remove the leaves ,
切 一个 片 离开 这 茎 , 消除 这 树叶 ,

切掉茎秆的一部分，去掉叶子，

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ][flæt] [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] .
lay on a flat dish and cover with a cream sauce .
躺 在 一个 平坦的 盘子 和 覆盖 和 一个 奶油 酱 .

平铺在盘子上，淋上奶油酱。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [braʊn] [ɪn]
Sprinkle with grated breadcrumbs and grated Parmesan cheese , brown in
撒 和 磨碎的 面包屑 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 棕色的 在
[ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [sɜːv] .
the oven and serve .
这 烤箱 和 服务 .

撒上磨碎的面包屑和磨碎的帕玛森奶酪，放入烤箱烤至金黄色即可食用。

[sə'lɑːd] ['bɑːbi] [diː] - .
Salade Barbe de Capucin .
沙拉 胡子 德 - .

卡普辛烤肉沙拉。

— [leɪ] [ðə; ði] [stɔːks] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] ['endaɪv; 'endɪv] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz]
— Lay the stalks of American endive in a dish and cut into small pieces
— 莱 这 茎 的 美国人 苣荬菜 在 一个 盘子 和 切 进入 小的 件
[ə; eɪ] ['miːdiəm] [ʃə'lɒt] .
a medium shallot .
一个 中等的 葱 .

—将美国菊苣的茎铺在盘子里，将一个中等大小的红葱头切成小块。

[mɪks] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['tærəgən] [liːvz] .
Mix , add a French dressing and sprinkle with finely chopped tarragon leaves .
混合 , 添加 一个 法语 敷料 和 撒 和 精细地 切碎 龙蒿 树叶 .
-
76
-

混合均匀，加入法式沙拉酱，撒上切碎的龙蒿叶。76

[gæ'toʊ] [diː] ['frændʒɪˌpeɪn] .
Gâteau de Frangipane .
蛋糕 德 鸡蛋花 .

鸡蛋花蛋糕。

— [wɪsk] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['waɪts]
— Whisk together a quarter of a pound of powdered sugar and the whites
— 拂 一起 一个 四分之一 的 一个 磅 的 粉末状 糖 和 这 白人
[ɒv; əv] [θriː] [egz] ,
of three eggs ,
的 三 鸡蛋 ,

将四分之一磅糖粉和三个鸡蛋的蛋白搅拌均匀。

[ðen] [biːt] [ɪn] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
then beat in three tablespoonfuls of milk ,
然后 打 在 三 汤匙 的 牛奶 ,

然后加入三汤匙牛奶搅拌均匀。

[ðə; ði] ['greɪtɪd] [piːl] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
the grated peel of a lemon and a dash of salt .
这 磨碎的 果皮 的 一个 柠檬 和 一个 短跑 的 盐 .

柠檬皮屑和少许盐。

[ðen] [stɜː(r)] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
Then stir in half a pound of flour .
然后 搅拌 在 一半 一个 磅 的 面粉 .

然后拌入半磅面粉。

[beɪk] [ɪn] ['pæti] [tɪnz] [ænd; ənd] [wen] [dʌn] [skuːp] [ə; eɪ] [piːs] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['pæti]
Bake in patty tins and when done scoop a piece out of the top of each patty
烤 在 肉饼 罐头 和 什么时候 完毕 舀 一个 片 出去 的 这 顶部 的 每个 肉饼
[ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [dʒæm] .
and fill with jam .
和 充满 和 果酱 .

将面团放入馅饼模具中烘烤，烤好后从每个馅饼顶部挖出一块，填入果酱。

[ðen] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Then pour over a sauce made as follows :
然后 倒 超过 一个 酱 制成 作为 跟随 :

然后淋上按以下方法制作的酱汁：

[pʊt] [tuː] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ]
Put two wineglassfuls of white wine into a small saucepan and stir in a
放 二 满满几杯 的 白色的 葡萄酒 进入 一个 小的 平底锅 和 搅拌 在 一个
['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] .
cupful of orange marmalade with the juice of a lemon .
一杯 的 橙子 果酱 和 这 汁 的 一个 柠檬 .

将两杯白葡萄酒倒入小平底锅中，加入一杯橙子果酱和柠檬汁搅拌均匀。

['θɪkən] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kɔːn] - [stɑːtʃ] . -
Thicken with a little corn - starch . 77
加厚 和 一个 小的 玉米 - 淀粉 . -

用少许玉米淀粉勾芡。77

['ɛks'viː]
XV
十五

十五

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] [bɪsk]
Potage Bisque
腳 浓汤

浓汤

['kænɑːd] - [lɑː] -
Canard à la Pertinset
鸭子 - 拉 -

佩尔廷塞特式鸭

[pɑːmz] [diː] [tɛr] - [lɑː] [krem]
Pommes de Terre à la Crème
苹果 德 特雷 - 拉 奶油

奶油土豆

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['bəː] [nwɑː(r)]
Choufleur au Beurre Noir
舒芙蕾 au 黄油 黑色电影

黑黄油舒芙蕾

[sə'lɑːd] [diː] -
Salade de Lentilles
沙拉 德 -

扁豆沙拉

- [ˌeɪ ˈjuː][væ̃; væn]
Pêches au Vin
- au 维恩

葡萄酒鱼

[pəʊˈtɑːʒ] [bɪsk] .
Potage Bisque .
脚 浓汤 .

浓汤。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

— [bɔɪl] [æz; əz] ['meni] [kræbz][æz; əz][ɑː(r); ə(r)] ['niːdɪd] [ɪn]['wɔːtə(r)] , ['ædɪŋ] [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,
— Boil as many crabs as are needed in water , adding salt , pepper ,
— 熬 作为 许多 螃蟹 作为 是 需要 在 水 , 添加 盐 , 胡椒 ,

将所需数量的螃蟹放入水中煮沸，加入盐和胡椒粉。

[tuː] [ɡʊd] [saɪzd] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] ['kærəts] [ænd; ənd] [tʃaɪvz] .
two good sized onions and equal quantities of carrots and chives .
二 好的 尺寸 洋葱 和 平等的 数量 的 胡萝卜 和 细香葱 .

两个个头适中的洋葱，以及等量的胡萝卜和细香葱。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][kræbz][ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [klɔːz] .
Remove the crabs and take the meat from the claws .
消除 这 螃蟹 和 拿 这 肉 从 这 爪子 .

取出螃蟹，取出蟹钳里的蟹肉。

[mæʃ] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [fɔːm] [ə; eɪ][pjʊ'reɪ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [ɡʊd] [saɪzd] [lʌmp]
Mash the vegetables until they form a purée and add a good sized lump
捣碎 这 蔬菜 直到 他们 形式 一个 菜泥 和 添加 一个 好的 尺寸 块
[ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
of butter .
的 黄油 .

将蔬菜捣成泥状，加入一大块黄油。

[pleɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)]['buːjɒn; 'buːjɔ̃][ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ]
Place over the fire with water or bouillon and allow to come to a
地方 超过 这 火 和 水 或者 肉汤 和 允许 到 来 到 一个
[bɔɪl] .
boil .
熬 .

放在火上，加水或肉汤，煮沸。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] [wɪð] ['kruːtɒnz] [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ðə; ði][kræb] [klɔːz] .
Serve very hot with croutons and the meat from the crab claws .
服务 非常 热的 和 烤面包丁 和 这 肉 从 这 螃蟹 爪子 .

趁热食用，配上烤面包丁和蟹钳肉。

['kænɑːd] - [lɑː] - .
Canard à la Pertinset .
鸭子 - 拉 - .

佩尔廷塞特式鸭子。

— [pleɪs] [ə; eɪ] ['keəfəli] [prɪ'peəd] [dʌk] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [ænd; ənd] dredge78
— Place a carefully prepared duck in a casserole and dredge78
— 地方 一个 小心 准备 鸭子 在 一个 沙锅 和 dredge78

—将精心处理过的鸭子放入砂锅中，然后裹上78

[ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['ʌnjənz] , [wʌn] [kləʊv] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]
it with a lump of melted butter , add two onions , one clove , a dash of
它 和 一个 块 的 融化 黄油 , 添加 二 洋葱 , 一 丁香 , 一个 短跑 的
['ɡɑːlɪk] .
garlic .
蒜 .

加入一小块融化的黄油，再加入两个洋葱、一瓣蒜和少许蒜末。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [bʌt; bət] [du:; də] [nɒt] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [tu:; tə] [bɪ'kʌm] [tu:] [braʊn] [bɪ'fɔ:(r)]
Put in the oven but do not allow the onions to become too brown before
放 在 这 烤箱 但 做 不是 允许 这 洋葱 到 变得 也 棕色的 前
[rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [dʌk] .
removing the duck .
移除 这 鸭子 .

放入烤箱，但不要让洋葱烤得太焦黄就把鸭子取出来。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [faɪv] [ɔ:(r)] [sɪks] [tə'mɑ:təʊz] , [wʌn] [glɑ:s] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] [glɑ:s] [ɒv; əv]
Then add five or six tomatoes , one glass of white wine , a glass of
然后 添加 五 或者 六 西红柿 , 一 玻璃 的 白色的 葡萄酒 , 一个 玻璃 的
['bu:jɒn; 'bu:jɔ̃] ,
bouillon ,
肉汤 ,

然后加入五六个西红柿、一杯白葡萄酒、一杯肉汤，

[ə; eɪ] [fju:] [kləʊvz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['beɪˌli:f] .
a few cloves and a bayleaf .
一个 很少 丁香 和 一个 月桂叶 .

几瓣丁香和一片月桂叶。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [ləʊ] ['faɪə(r)] , [ðen] [mæʃ] [ðə; ði] [tə'mɑ:təʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ,
Let this boil over a low fire , then mash the tomatoes and onions ,
让 这 熬 超过 一个 低的 火 , 然后 捣碎 这 西红柿 和 洋葱 ,

用小火煮沸，然后将西红柿和洋葱捣碎。

[pʊt] [bæk] [ðə; ði] [dʌk] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['kæsərəʊl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔ:(r); fə(r)] ['fɔ:ti] ['mɪnɪts] .
put back the duck into the casserole and boil for forty minutes .
放 后退 这 鸭子 进入 这 沙锅 和 熬 为了 四十 分钟 .

将鸭子放回砂锅中，煮四十分钟。

[pɑ:mz] [di:] [tɛr] - [lɑ:] [krem] .
Pommes de Terre à la Crème .
苹果 德 特雷 - 拉 奶油 .

奶油土豆。

— [pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [sɔ:lt] [ænd; ənd]
— Put into a casserole a lump of butter , a pinch of flour , salt and
— 放 进入 一个 沙锅 一个 块 的 黄油 , 一个 捏 的 面粉 , 盐 和
['pepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

—在砂锅里放入一小块黄油、一小撮面粉、盐和胡椒粉，

['nʌtmeg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['ʌnjən] .
nutmeg and a young onion .
肉豆蔻 和 一个 年轻的 洋葱 .

肉豆蔻和嫩洋葱。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] .
Mix well and add a cup of rich milk .
混合 出色地 和 添加 一个 杯子 的 富有的 牛奶 .

充分搅拌后，加入一杯浓牛奶。

[pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [stɜ:(r)] ['kɒnstəntli] , [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)]
Place on the fire , stir constantly , and remove as soon as the mixture
地方 在 这 火 , 搅拌 不断地 , 和 消除 作为 很快 作为 这 混合物
['kʌmz] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
comes to a boil .
来 到 一个 熬 .

放在火上，不断搅拌，待混合物沸腾后立即移开。

['miːnwaɪl] [bɔɪl] [æz; əz] ['meni] [pə'teɪtəʊz] [æz; əz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'kwaɪəd] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
Meanwhile boil as many potatoes as are required in salted water .
同时 熬 作为 许多 土豆 作为 是 必需的 在 咸的 水 .

同时，将所需数量的土豆放入盐水中煮熟。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Peel and cut into slices , add to the sauce and serve .
果皮 和 切 进入 切片 , 添加 到 这 酱 和 服务 .

去皮切片，加入酱汁即可食用。

[ʃuː'flɜːr] [ˌeɪ 'juː] ['bəː] [nwɑː(r)] .
Choufleur au Beurre Noir .
舒芙蕾 au 黄油 黑色电影 .

黑黄油花椰菜。

— [bɔɪl] [ə; eɪ] ['kɒliflaʊə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .
— Boil a cauliflower and drain .
— 熬 一个 菜花 和 流走 .

—将花椰菜煮熟沥干。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Add a pinch of salt ,
添加 一个 捏 的 盐 ,

加一小撮盐，

['nʌtmeg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]
nutmeg and a dash of vinegar to a pint of the water in which the
肉豆蔻 和 一个 短跑 的 醋 到 一个 品脱 的 这 水 在 哪个 这
['kɒliflaʊə(r)] [wɒz; wəz] [kʊkt] .
cauliflower was cooked .
菜花 曾是 煮熟 .

在煮花椰菜的水中加入一品脱肉豆蔻和少许醋。

[melt] [tuː] ['teibl,spuːnful] of79
Melt two tablespoonfuls of79
熔化 二 汤匙 of79

融化两汤匙79

['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .
butter and when it is a light brown add it to the mixture .
黄油 和 什么时候 它 是 一个 光 棕色的 添加 它 到 这 混合物 .

黄油融化成浅棕色后，加入混合物中。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] ['plætə(r)] .
Pour over the cauliflower on a hot platter .
倒 超过 这 菜花 在 一个 热的 拼盘 .

将酱汁淋在热盘上的花椰菜上。

[sə'lɑːd] [diː] - .
Salade de Lentilles .
沙拉 德 - .

扁豆沙拉。

— ['hævɪŋ] [bɔɪld] [tuː] ['kʌp,ful] [ɒv; əv] ['lentəlz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] ,
— Having boiled two cupfuls of lentils till they are tender ,
— 拥有 煮沸 二 杯 的 扁豆 直到 他们 是 投标 ,

将两杯扁豆煮至软烂后，

['siːz(ə)n] [ðem; ðəm] ['aɪðə(r)] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['gɑːlɪk] [kʌt] [ʌp] [faɪn] ,
season them either hot or cold with a little garlic cut up fine ,
季节 他们 任何一个 热的 或者 寒冷的 和 一个 小的 蒜 切 向上美好的 ,

可以用少许切碎的蒜瓣趁热或冷食的方式调味。

[ɔ:(r)] [wɪð] [tʃaɪvz] [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɪn] ['letɪs] [li:vz] [wɪð] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
or with chives and serve in lettuce leaves with a French dressing .
或者 和 细香葱 和 服务 在 莴苣 树叶 和 一个 法语 敷料 .

或者加入细香葱，用生菜叶包裹，淋上法式沙拉酱即可。

- [ˌeɪ 'ju:][væ; væn] .
Pêches au Vin .
- au 维恩 .

葡萄酒渍鱼。

— [pʊt] ['pi:tʃɪz] ['ɪntu:][ə; eɪ]['stju:pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] .
— Put peaches into a stewpan and cover them with water .
— 放 桃子 进入 一个 炖锅 和 覆盖 他们 和 水 .

—将桃子放入炖锅中，加水没过桃子。

[ɪn] [ten] ['mɪnɪts] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [skɪnz] .
In ten minutes remove the skins .
在 十 分钟 消除 这 皮肤 .

十分钟后去皮。

[ðen] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm]['aɪðə(r)] [wɪð] [mə'dɪərə] [ɔ:(r)]
Then place them in a shallow dish and cover them either with Madeira or
然后 地方 他们 在 一个 浅的 盘子 和 覆盖 他们 任何一个 和 马德拉 或者
[məʊ'zel] [waɪn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tu:; tə][stænd][fɔ:(r); fə(r)][æt; ət] [li:st] [tu:] ['aʊəz] .
Moselle wine and allow them to stand for at least two hours .
摩泽尔河 葡萄酒 和 允许 他们 到 站立 为了 在 至少 二 小时 .

然后将它们放入浅盘中，用马德拉酒或摩泽尔酒覆盖，静置至少两个小时。

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] ,
Then drain them ,
然后 流走 他们 ,

然后沥干水分。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə][bi:; bi] [sɜ:vd] [ænd; ənd]['kʌvə(r)]
place them in the dish in which they are to be served and cover
地方 他们 在 这 盘子 在 哪个 他们 是 到 是 服务 和 覆盖
[ðem; ðəm] [wɪð] [və'nɪlə] ['ʃʊgə(r)] .
them with vanilla sugar .
他们 和 香草 糖 .

将它们放入盛菜的盘子中，并在上面撒上香草糖。

[set] [ðə; ði] [waɪn] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [bi:n] [səʊkt] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)][tu:; tə]
Set the wine in which they have been soaked on the fire , add sugar to
放 这 葡萄酒 在 哪个 他们 有 到过 浸泡过 在 这 火 , 添加 糖 到
[teɪst] ,
taste ,
品尝 ,

将浸泡过食材的酒放在火上加热，加糖调味。

[ænd; ənd][pɔ:(r)][ðə; ði] [sɔ:s] ['bɔɪlɪŋ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['pi:tʃɪz] . -
and pour the sauce boiling over the peaches . 80
和 倒 这 酱 沸腾 超过 这 桃子 . -

然后将沸腾的酱汁浇在桃子上。80

[ˌɛks'vi:'aɪ]
XVI
十六

十六

['menju:]
MENU
菜单

菜单

[sɑː'diːnz] -
Sardines Grillées
沙丁鱼 -

烤沙丁鱼

[ʃæ'pɔn] - -
Chapon à l'Indienne
恰蓬 - -

印第安人

[pɑːmz] [diː] [tɛr] [ɪn] ['mæt(ə)ləʊt]
Pommes de Terre en Matelote
苹果 德 特雷 英文 油

Pommes de Terre en Matelote

[sə'lɑːd] [boʊ'kɛər]
Salade Beaucaire
沙拉 博凯尔

博凯尔沙拉

[krem] -
Crème Fouettée
奶油 -

奶油鞭挞

[sɑː'diːnz] - .
Sardines Grillées .
沙丁鱼 - .

烤沙丁鱼。

— [grɪl] [hɑːf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [sɑː'diːnz] , [ɔː(r)] [æz; əz] ['meni] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] , [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
— Grill half a dozen sardines , or as many as desired , for a few minutes .
— 炙烤 一半 一个 打 沙丁鱼 , 或者 作为 许多 作为 想要的 , 为了 一个 很少 分钟 .

—将六条沙丁鱼（或根据需要烤制更多）烤几分钟。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Melt butter in a frying - pan , stir in a little flour and moisten with hot water ,
熔化 黄油 在 一个 煎炸 - 平底锅 , 搅拌 在 一个 小的 面粉 和 濡 和 热的 水 ,

在煎锅中融化黄油，拌入少许面粉，再用热水润湿。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
then add a few drops of vinegar , a dash of mustard , salt and pepper .
然后 添加 一个 很少 滴 的 醋 , 一个 短跑 的 芥末 , 盐 和 胡椒 .

然后加入几滴醋、少许芥末、盐和胡椒粉。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['veri] [hɒt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] .
Pour this very hot over the sardines .
倒 这 非常 热的 超过 这 沙丁鱼 .

将滚烫的酱汁浇在沙丁鱼上。

[ʃæ'pɔn] - - .
Chapon à l'Indienne .
恰蓬 - - .

Chapon à l'Indienne.

— [prɪ'peə(r)][ænd; ənd] [trʌs] [ə; eɪ]['keɪpɒn; 'keɪpən][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['rəʊstɪŋ] ,
— Prepare and truss a capon as for roasting ,
— 准备 和 桁架 一个 阉鸡 作为 为了 烘焙 ,

—按照烤制方法处理并捆扎阉鸡,

[rʌb] [ɔːl]['əʊvə(r)] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [slaɪs][ɒv; əv]
rub all over with butter and place in a casserole with a good sized slice of
擦 全部 超过 和 黄油 和 地方 在 一个 沙锅 和 一个 好的 尺寸 片 的
[sɔːlt] [pɔːk] .
salt pork .
盐 猪肉 .

全身涂满黄油,放入砂锅中,再放上一大块咸猪肉。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .
Cook over a slow fire for three hours .
厨师 超过 一个 慢的 火 为了 三 小时 .

用小火慢炖三个小时。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [kʊk] [ə; eɪ]['kʌpfʊl][ɒv; əv][raɪs] , ['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] with81
In the meantime cook a cupful of rice , season it with81
在 这 与此同时 厨师 一个 一杯 的 米 , 季节 它 with81

与此同时,煮一碗米饭,用81号调料调味。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kʌri] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][pɪ'mentəʊ] ,
a little curry powder and pimento ,
一个 小的 咖喱 粉末 和 甜椒 ,

少许咖喱粉和甜椒粉,

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə'raʊnd] [ðə; ði]['keɪpɒn; 'keɪpən][ɒn][ðə; ði]['plætə(r)][ɒn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɜːvd] .
and place around the capon on the platter on which it is served .
和 地方 大约 这 阉鸡 在 这 拼盘 在 哪个 它 是 服务 .

并将其摆放在盛放阉鸡的盘子周围。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] [ɪn]['mæt(ə)ləʊt] .
Pommes de Terre en Matelote .
苹果 德 特雷 英文 油 .

Pommes de Terre en Matelote.

— [slaɪs] ['freʃli] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['kæsərəʊl] [wɪð] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
— Slice freshly boiled potatoes and cook en casserole with seasoning of pepper
— 片 新鲜的 煮沸 土豆 和 厨师 英文 沙锅 和 调料 的 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] ,
and salt ,
和 盐 ,

将新鲜煮熟的土豆切片,放入砂锅中,用胡椒和盐调味烹制。

[tuː] [ɔː(r)] [θriː] [slaɪst] ['ʌnjənz] , [ə; eɪ][sprɪg][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
two or three sliced onions , a sprig of chopped parsley ,
二 或者 三 切片 洋葱 , 一个 枝 的 切碎 香菜 ,

两三个切片的洋葱,一小枝切碎的欧芹,

[ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
a lump of butter and a small amount of flour and water .
一个 块 的 黄油 和 一个 小的 数量 的 面粉 和 水 .

一小块黄油、少量面粉和水。

[kʊk] [tɪl] [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [wel] ['blendɪd] [ænd; ənd] [wen] [hiːpt] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)]
Cook till all the ingredients are well blended and when heaped on a platter
厨师 直到 全部 这 原料 是 出色地 混合 和 什么时候 堆积如山 在 一个 拼盘
[ænd; ənd] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ,
and ready for the table ,
和 准备好 为了 这 桌子 ,

将所有食材烹煮至充分混合,盛入盘中即可上桌。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [glɑːs] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [waɪn] .
pour over a glass or two of wine .
倒 超过 一个 玻璃 或者 二 的 葡萄酒 .

倒上一两杯葡萄酒。

[sə'lɑːd] [boʊ'kɛər] .
Salade Beaucaire .
沙拉 博凯尔 .

博凯尔沙拉。

— [tʃɒp] ['kɔːsli] ['seləri] [ænd; ənd]['endaɪv; 'endɪv][tə'geðə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [ɔɪl] , ['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]
— Chop coarsely celery and endive together , season with oil , vinegar and
— 劈 粗略地 芹菜 和 苣荬菜 一起 , 季节 和 油 , 醋 和

['mʌstəd] [æn; ən]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .
mustard an hour before using .
芥末 一个 小时 前 使用 .

—将芹菜和菊苣粗切在一起，用油、醋和芥末调味，使用前一小时进行调味。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] [bɔɪld] [hæm] , [ə; eɪ]['saʊə(r)]['æp(ə)l] ,
Just before taking to the table , add chopped boiled ham , a sour apple ,
只是 前 采取 到 这 桌子 , 添加 切碎 煮沸 火腿 , 一个 酸的 苹果 ,

上桌前，加入切碎的煮火腿、一个酸苹果。

[daɪst] , ['mɔɪsnd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tærəgən] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] .
diced , moistened with a little tarragon and mayonnaise .
切丁 , 湿润 和 一个 小的 龙蒿 和 蛋黄酱 .

切丁，用少许龙蒿和蛋黄酱拌匀。

[sə'raʊnd] [ðə; ði]['sæləd] [wɪð] [ə; eɪ]['bɔːdə(r)][ɒv; əv] [smɔːl] [pə'teɪtəʊz] , [bɔɪld] [ænd; ənd] [slaɪst] ,
Surround the salad with a border of small potatoes , boiled and sliced ,
环绕 这 沙拉 和 一个 边界 的 小的 土豆 , 煮沸 和 切片 ,

['ɔːltənˌeɪtɪd] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [biːt] .
alternated with slices of beet .
交替 和 切片 的 甜菜 .

在沙拉周围摆上一圈煮熟切片的小土豆，与甜菜片交替摆放。

[krem] - .
Crème Fouettée .
奶油 - .

奶油鞭挞。

— [wɪp] [kriːm] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [θɪk] [ɔː(r)] [meɪk] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['kʌstəd] .
— Whip cream till it is very thick or make about a quart of custard .
— 鞭 奶油 直到 它 是 非常 厚的 或者 制作 关于 一个 夸脱 的 蛋奶冻 .

—将鲜奶油打发至非常浓稠，或者制作约一夸脱的蛋奶沙司。

[mæʃ] ['θʌrəli] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['tʃeriz] [ɔː(r)] ['rɑːzbəriz] , [ɔː(r)][bəuθ] with82
Mash thoroughly a pound of cherries or raspberries , or both with82
捣碎 彻底 一个 磅 的 樱桃 或者 覆盆子 , 或者 两个都 with82

将一磅樱桃或覆盆子（或两者都加）彻底捣碎，加入82

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
powdered sugar .
粉末状 糖 .

糖粉。

[mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [kriːm] [ɔː(r)] ['kʌstəd] , [biːt] [ə'gen] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Mix with the cream or custard , beat again and serve immediately .
混合 和 这 奶油 或者 蛋奶冻 , 打 再次 和 服务 立即地 .

与奶油或蛋奶沙司混合，再次搅拌均匀，即可食用。

[ɪn] ['sʌmə(r)] [ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [aɪst] [wɪð] [gʊd] [rɪ'zʌlts] . -
In summer this may be iced with good results . 83
在 夏天 这 可能 是 冰镇 和 好的 结果 . -

夏天的时候，加冰块冷藏效果会很好。83

[ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ]
XVII
十七

十七

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ]
Potage Macédoine
脚 马其顿

马其顿浓汤

- [et] [tʃæm'pɪnjənz]
Homards et Champignons
- 等 蘑菇

龙虾和蘑菇

- [diː] ['muːtɒn] - [lɑː] [bɹʊ'nwɑːz]
Côtelettes de Mouton à la Brunoise
- 德 木桐 - 拉 布鲁诺瓦兹

布鲁诺瓦斯木桐丘

['petɪ] ['pwɑː; pɔɪs] - [lɑː] [frɑːŋ'seɪz]
Petits Pois à la Française
小 鱼 - 拉 法语

法式豌豆

[ʃuː] - [lɑː] [krem]
Choux à la Crème
泡芙 - 拉 奶油

奶油泡芙

[pəʊ'tɑːʒ] .
Potage Macédoine .
脚 马其顿 .

马其顿浓汤。

— [pleɪs] [θɪn] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [hæm] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɪn] [θriː] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['tɜːnɪps] ,
— Place thin pieces of ham in the bottom of a saucepan and then put in three each of turnips ,
— 地方 薄的 件 的 火腿 在 这 底部 的 一个 平底锅 和 然后 放 在 三 每个 的 萝卜 ,

—在平底锅底部铺上薄薄的火腿片，然后放入三个芜菁，

[pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [ɔːl] [kʌt] [ʌp] [smɔːl] .
potatoes and onions , all cut up small .
土豆 和 洋葱 , 全部 切 向上 小的 .

土豆和洋葱，都切成小块。

[pɔː(r)] [ɪn] [sʌm; səm] [stɒk] ,
Pour in some stock ,
倒 在 一些 库存 ,

倒入一些高汤，

['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [hæm] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] .
season with pepper and salt and simmer till the ham and vegetables are cooked .
季节 和 胡椒 和 盐 和 煨 直到 这 火腿 和 蔬菜 是 煮熟 .

用胡椒粉和盐调味，小火慢炖至火腿和蔬菜煮熟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [brɪŋ] ['ɔːlməʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [streɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
Add a quart of milk and bring almost to a boil , strain and serve immediately .
添加 一个 夸脱 的 牛奶 和 带来 几乎 到 一个 熬 , 拉紧 和 服务 立即地 .

加入一夸脱牛奶，煮至即将沸腾，过滤后立即食用。

- [et] [tʃæm'pɪnjənz] .
Homards et Champignons .
- 等 蘑菇 .

龙舌兰和蘑菇。

— [kʌt] [æn; ən] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] [miːt] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] ['ɪntuː] [daɪs] .
— Cut an equal quantity of lobster meat and mushrooms into dice .
— 切 一个 平等的 数量 的 龙虾 肉 和 蘑菇 进入 骰子 .

将等量的龙虾肉和蘑菇切成丁。

[bɔɪl] [sʌm; səm] [vəluː'teɪ] [sɔːs] [tə'geðə(r)] [wɪð] [sʌm; səm] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [tɪl] ['sʌmwɒt] [rɪ'djuːst] ,
Boil some velouté sauce together with some essence of mushrooms till somewhat reduced ,
熬 一些 天鹅绒酱 酱 一起 和 一些 本质 的 蘑菇 直到 有些 减少 ,

将一些白汁和一些蘑菇精华一起煮至略微浓稠，

[ðen] ['θɪkən] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] ['lɒbstə(r)] and84
then thicken and mix with the lobster and84
然后 加厚 和 混合 和 这 龙虾 and84

然后将其浓稠并与龙虾和84混合。

['mʌʃrʊmz] .
mushrooms .
蘑菇 .

蘑菇。

[fɪl] ['ræməkɪn] [keɪsɪz] [wɪð] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['bredkrʌmz] ,
Fill ramekin cases with the preparation , sprinkle with breadcrumbs ,
充满 烤盅 案例 和 这 准备 , 撒 和 面包屑 ,

将混合物倒入烤碗中，撒上面包屑，

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [braʊn] .
pour over a little melted butter and bake in the oven till browned .
倒 超过 一个 小的 融化 黄油 和 烤 在 这 烤箱 直到 棕色 .

淋上少许融化的黄油，放入烤箱烤至金黄色。

[sɜːv] ['paɪpɪŋ] [hɒt] .
Serve piping hot .
服务 管道 热的 .

趁热食用。

- [diː] ['muːtɒn] - [lɑː] [bɹʊ'nwɑːz] .
Côtelettes de Mouton à la Brunoise .
- 德 木桐 - 拉 布鲁诺瓦兹 .

布鲁诺瓦兹木桐 (Côtelettes de Mouton à la Brunoise)。

— [trɪm] ['mʌtn] ['kʌtlits] ['niːtli] , ['kʌtɪŋ] [ə'weɪ] [ɔːl] [fæt] , [ænd; ənd] [pleɪs] [saɪd] [baɪ] [saɪd] [ɪn] [ə; eɪ]
— Trim mutton cutlets neatly , cutting away all fat , and place side by side in a
— 修剪 羊肉 肉饼 整齐地 , 切割 离开 全部 胖的 , 和 地方 边 经过 边 在 一个
[lɑːdʒ] ['stjuːpæn] .
large stewpan .
大的 炖锅 .

将羊肉片修整整齐齐，去掉所有脂肪，然后并排放入一个大炖锅中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wel] - ['fleɪvəd] [stɒk] [ænd; ənd] [liːv] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] , [wel] ['kʌvəd] , [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən]
Cover with well - flavored stock and leave to simmer , well covered , for an
覆盖 和 出色地 - 调味 库存 和 离开 到 煨 , 出色地 涵盖 , 为了 一个
['aʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .
hour and a half .
小时 和 一个 一半 .

倒入味道浓郁的高汤，盖上盖子，小火慢炖一个半小时。

[teɪk] ['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] ['tɜːnɪps] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] [ə'maʊnt]
Take equal quantities of turnips , onions and celery and double the amount
拿 平等的 数量 的 萝卜 , 洋葱 和 芹菜 和 双倍的 这 数量
[ɒv; əv] ['kærəts] ,
of carrots ,
的 胡萝卜 ,

取等量的芜菁、洋葱和芹菜，胡萝卜的量加倍。

[kʌt] [ɔːl] ['ɪntuː] ['kwɔːtə(r)] - [ɪntʃ] [kjuːbz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['kʌlə(r)] ,
cut all into quarter - inch cubes and fry in butter till they begin to color ,
切 全部 进入 四分之一 - 英寸 立方体 和 炒 在 黄油 直到 他们 开始 到 颜色 ,

将所有食材切成四分之一英寸的立方体，用黄油煎至开始上色。

['pʊtɪŋ] [ɪn] [fɜːst] [ðə; ði] ['kærəts] , [ðen] [ðə; ði] ['seləri] , [ðen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [lɑːst] [ðə; ði]
putting in first the carrots , then the celery , then the onions and last the
推杆 在 第一的 这 胡萝卜 , 然后 这 芹菜 , 然后 这 洋葱 和 最后的 这
['tɜːnɪps] .
turnips .
萝卜 .

先放胡萝卜，再放芹菜，然后放洋葱，最后放芜菁。

[wen] [ɔːl] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [dreɪn] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
When all are done , drain and allow them to simmer gently in a little
什么时候 全部 是 完毕 , 流走 和 允许 他们 到 煨 轻轻地 在 一个 小的
['kɒmən] [stɒk] .
common stock .
常见的 库存 .

全部煮好后，沥干水分，用少许高汤小火慢炖。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪl] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['kʌtlits] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [dreɪn] [ɒf] [ɔːl] [ðə; ði] ['sɜːpləs] [stɒk] [frɒm; frəm]
A little while before the cutlets are done drain off all the surplus stock from
一个 小的 尽管 前 这 肉饼 是 完毕 流走 离开 全部 这 剩余 库存 从
[ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
the vegetables ,
这 蔬菜 ,

肉饼快熟的时候，把蔬菜里多余的汤汁沥干。

[ɔː(r)] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ['kwɪkli] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [hɒt] ['faɪə(r)] .
or boil it down quickly over a hot fire .
或者 熬 它 向下 迅速地 超过 一个 热的 火 .

或者用大火快速煮沸。

[dres] [ðə; ði] ['kʌtlits] [ɒn] [ðə; ði] [rɪm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['plætə(r)] ,
Dress the cutlets on the rim of a platter ,
裙子 这 肉饼 在 这 轮缘 的 一个 拼盘 ,

将肉排摆放在盘子边缘，

[hiːp] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði]['greɪvi][ɔːl]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
heap the vegetables in the center and pour the gravy all over them .
堆 这 蔬菜 在 这 中心 和 倒 这 肉汁 全部 超过 他们 .

将蔬菜堆放在中间，然后把肉汁浇在上面。

[ə'kʌmpəni] [wɪð] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] . -
Accompany with mashed potatoes . 85
陪伴 和 捣碎 土豆 . -

配土豆泥。85

['petɪ] ['pwɑː; pɔɪs] - [lɑː] [frɑːŋ'seɪz] .
Petits Pois à la Française .
小 鱼 - 拉 法语 .

法式豌豆。

— [kʊk] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ʃeld] ['piːz] [tɪl] ['tendə(r)] ,
— Cook a pint of shelled peas till tender ,
— 厨师 一个 品脱 的 带壳 豌豆 直到 投标 ,

将一品脱去壳豌豆煮至软烂，

[dreɪn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [nɒt] [kwaɪt][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv][ðə; ði]
drain and place on the back of the fire with not quite a gill of the
流走 和 地方 在 这 后退 的 这 火 和 不是 相当 一个 鳃 的 这
['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [bɔɪld] ,
water in which they have been boiled ,
水 在 哪个 他们 有 到过 煮沸 ,

沥干水分，放在火堆后方，锅里留少许煮沸它们的水。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
a little flour and an ounce of butter .
一个 小的 面粉 和 一个 盎司 的 黄油 .

少许面粉和一盎司黄油。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] ,
Simmer for five minutes ,
煨 为了 五 分钟 ,

小火慢炖五分钟，

['ædɪŋ] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)]
adding pepper and salt to taste and just before taking from the fire
添加 胡椒 和 盐 到 品尝 和 只是 前 采取 从 这 火
[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]
add the yolk of an egg mixed with a tablespoonful and a half of
添加 这 蛋黄 的 一个 蛋 混合 和 一个 一汤匙 和 一个 一半 的
[kriːm] .
cream .
奶油 .

根据口味加入胡椒粉和盐，在即将离火前加入蛋黄和一汤匙半奶油的混合物。

[sɜːv] ['veri] [hɒt][ɪn]['tʃaɪnə][ɔː(r)]['peɪpə(r)][keɪsɪz] .
Serve very hot in china or paper cases .
服务 非常 热的 在 中国 或者 纸 案例 .

用瓷器或纸盒盛装，趁热食用。

[ʃuː] - [lɑː] [krem] .
Choux à la Crème .
泡芙 - 拉 奶油 .

奶油泡芙。

— [pʊt][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
— Put a small piece of butter in a saucepan with half a pint of water ,
— 放 一个 小的 片 的 黄油 在 一个 平底锅 和 一半 一个 品脱 的 水 ,

—在平底锅中放入一小块黄油，加入半品脱水，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['lemən] [piːl] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
a teaspoonful of sugar , a piece of lemon peel and a little salt .
一个 一茶匙 的 糖 , 一个 片 的 柠檬 果皮 和 一个 小的 盐 .

一茶匙糖、一片柠檬皮和少许盐。

[bɔɪl] [wel] [tə'geðə(r)] , [stɜː(r)][ɪn] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]
Boil well together , stir in two tablespoonfuls of flour and stir till thick and
熬 出色地 一起 , 搅拌 在 二 汤匙 的 面粉 和 搅拌 直到 厚的 和
[kʊkt] .
cooked .
煮熟 .

将所有食材煮沸，加入两汤匙面粉，搅拌至浓稠熟透。

[ə'laʊ] [ðɪs] [peɪst] [tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] [ðen] [wɜːk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk]
Allow this paste to cool and then work into it two eggs and sufficient milk
允许 这 粘贴 到 凉爽的 和 然后 工作 进入 它 二 鸡蛋 和 充足的 牛奶
[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [θɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ] [spuːn] .
to make it thin enough to drop from a spoon .
到 制作 它 薄的 足够的 到 降低 从 一个 勺子 .

待糊状物冷却后，加入两个鸡蛋和适量牛奶，搅拌至糊状物足够稀，可以从勺子上滴落。

[hiːt] [lɑːd] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [nɒt] [kwaɪt][tuː; tə][ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ,
Heat lard in a deep frying pan , not quite to the point of boiling ,
热 猪油 在 一个 深的 煎炸 平底锅 , 不是 相当 到 这 观点 的 沸腾 ,

在深煎锅中加热猪油，但不要加热到沸腾。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [drɒp][ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [lʌmps] [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]
and with a spoon drop the paste into it in lumps about the size of a
和 和 一个 勺子 降低 这 粘贴 进入 它 在 肿块 关于 这 尺寸 的 一个
[hɛnz] [eg] .
hen's egg .
母鸡的 蛋 .

然后用勺子将糊状物一勺一勺地放入其中，每个糊状物大约有鸡蛋大小。

[wen] ['slaɪtli] [braʊn] [ænd; ənd] [wel] ['swəʊlən] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [keɪks] , [dreɪn] [ðem; ðəm] [wel] , -
When slightly brown and well swollen , remove the cakes , drain them well , 86
什么时候 轻微地 棕色的 和 出色地 肿 , 消除 这 蛋糕 , 流走 他们 出色地 , -

当饼皮略呈棕色且充分膨胀后，取出饼皮，沥干水分。86

[skuːp] [aʊt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] ['hɒləʊ] [ænd; ənd] [ə'laʊ]
scoop out a little of the top of each to form a hollow and allow
舀 出去 一个 小的 的 这 顶部 的 每个 到 形式 一个 空洞的 和 允许
[ðem; ðəm][tuː; tə] [kuːl] .
them to cool .
他们 到 凉爽的 .

将每个蛋糕顶部挖空一点，形成一个空心，然后让它们冷却。

[wɪp] [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd] [pʊt][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['ɪntuː][ðə; ði] ['hɒləʊ] [ɒv; əv]
Whip cream to a stiff froth and put a small amount into the hollow of
鞭 奶油 到 一个 僵硬的 泡沫 和 放 一个 小的 数量 进入 这 空洞的 的
[iːtʃ] [ʃuː] ,
each chou ,
每个 周 ,

将鲜奶油打发至硬性发泡，然后取少量放入每个泡芙的凹陷处。

[ə'reɪndʒ] [ɒn][ə; eɪ]['fænsi] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
arrange on a fancy dish and serve .
安排 在 一个 想要 盘子 和 服务 .

摆放在精美的盘子里即可上桌。

[ðə; ði] [ʃuː] [meɪ] [biː; bi] [fɪld] [wɪð] ['dʒeli][ɔː(r)] [prɪ'zɜːvz] [ɪf] [prɪ'fɜːd] . -
The chou may be filled with jelly or preserves if preferred . 87
这 周 可能 是 已填 和 果冻 或者 果酱 如果 首选 . -

如果喜欢，可以在面疙瘩里填入果冻或果酱。87

[ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ]
XVIII
十八

十八

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] - [lɑː]
Potage à la Printanière
腳 - 拉 普林塔尼埃

春季浓汤

[pɔʊpiːɛts] [diː] [voʊ]
Paupiettes de Veau
小娃娃 德 小牛肉

小牛肉卷

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , ['meɪtrə] -
Pommes de Terre , Maître d'Hôtel
苹果 德 特雷 , 师傅 -

Pommes de Terre，酒店领班

[sə'lɑːd] [diː] -
Salade de Laitue
沙拉 德 -

牛奶沙拉

-
Feuillantines
-

费扬廷

[pəʊ'tɑːʒ] - [lɑː] .
Potage à la Printanière .
腳 - 拉 普林塔尼埃 .

春季浓汤。

— [kʌt] [tuː] ['kærəts] [ænd; ənd][wʌn] ['tɜːnɪp] ['ɪntuː] [ʃeɪps] [wɪð] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [skuːp] ,
— Cut two carrots and one turnip into shapes with a vegetable scoop ,
— 切 二 胡萝卜 和 一 芜菁 进入 形状 和 一个 蔬菜 舀 ,

用蔬菜勺将两根胡萝卜和一个芜菁切成各种形状。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] ,
simmer for twenty minutes in salted water ,
煨 为了 二十 分钟 在 咸的 水 ,

在盐水中慢炖二十分钟，

[dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ([ɪn] [ðɪs] [seɪm] ['menjuː]) [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] .
drain and place in a quart of the water in which the potatoes (in this same menu) were boiled .
流走 和 地方 在 一个 夸脱 的 这 水 在 哪个 这 土豆 (在 这 相同的 菜单) 是 煮沸 .

沥干水分，放入一夸脱煮土豆的水（本菜单中也用到）。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈhændfʊl][ɒv; əv] [ʃɪfəˈnɑːd] , [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Add a handful of chiffonade , cook five minutes and serve .
添加 一个 少数 的 雪纺 , 厨师 五 分钟 和 服务 .

加入一把切丝的蔬菜，煮五分钟即可食用。

[pɔʊpiːɛts] [diː] [voʊ] .
Paupiettes de Veau .
小娃娃 德 小牛肉 .

小牛皮纸。

— [kʌt] [θɪn] [ˈkʌtlits] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [ˈfɪlɪt] [ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [flæt] [ænd; ənd][ˈiːv(ə)n] .
— Cut thin cutlets from a fillet of veal and beat them flat and even .
— 切 薄的 肉饼 从 一个 鱼片 的 小牛肉 和 打 他们 平坦的 和 甚至 .

—从小牛肉片上切下薄片，然后拍扁均匀。

[ˈɔːlsəʊ] [mɪns] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][ðə; ði] [viːl] [ˈveri] [faɪn] ,
Also mince a small quantity of the veal very fine ,
还 剁碎 一个 小的 数量 的 这 小牛肉 非常 美好的 ,

另外，将少量小牛肉剁成极细的肉末。

[mɪks][ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkɪdni] [fæt] , [ˈɔːlsəʊ] [mɪnst] [faɪn] , and88
mix it with some of the kidney fat , also minced fine , and88
混合 它 和 一些 的 这 肾 胖的 , 还 剁碎 美好的 , and88

将它与一些切碎的肾脏脂肪混合，然后88

[hɑːf][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n] [mɪnst] [ˈæntʃəviz] , [ˈædɪŋ] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][sɔːlt] , [ˈdʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] [ˈpaʊdəd] [meɪs] .
half a dozen minced anchovies , adding a little salt , ginger and powdered mace .
一半 一个 打 剁碎 凤尾鱼 , 添加 一个 小的 盐 , 姜 和 粉末状 锤 .

六条切碎的凤尾鱼，加入少许盐、姜和肉豆蔻粉。

[pleɪs] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd][rəʊl][ðem; ðəm][ʌp] .
Place this mixture over the slices of veal and roll them up .
地方 这 混合物 超过 这 切片 的 小牛肉 和 卷 他们 向上 .

将混合物铺在小牛肉片上，然后卷起来。

[biːt] [ʌp][æn; ən] [eg] , [dɪp][ðə; ði] [rəʊld] [ˈslaɪsɪz][ɪn][ˌaɪ ˈtiː][ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [ˈsɪftɪd] [ˈbredkrʌmz] .
Beat up an egg , dip the rolled slices in it and then in sifted breadcrumbs .
打 向上 一个 蛋 , 蘸 这 滚动 切片 在 它 和 然后 在 筛过的 面包屑 .

将鸡蛋打散，把卷好的面片蘸上蛋液，再裹上筛过的面包屑。

[let] [ðem; ðəm][stænd][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] [ɔː(r)] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] , [eg] [ðem; ðəm] [əˈgen] ,
Let them stand for fifteen or twenty minutes , egg them again ,
让 他们 站立 为了 十五 或者 二十 分钟 , 蛋 他们 再次 ,

让它们静置十五到二十分钟，再裹上鸡蛋。

[rəʊl][ɪn] [ˈbredkrʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ][ˈgəʊldən] [braʊn] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [lɑːd] [ɔː(r)][ˈklærəfaɪd] [ˈdrɪpɪŋ] ,
roll in breadcrumbs and fry to a golden brown in boiling lard or clarified dripping ,
卷 在 面包屑 和 炒 到 一个 金的 棕色的 在 沸腾 猪油 或者 澄清 滴落 ,

裹上面包屑，用沸腾的猪油或澄清的牛油煎至金黄色。

[ɔː(r)] [stjuː] [ðem; ðəm] [ɪn] [sʌm; səm] [rɪtʃ] ['greɪvi] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
or stew them in some rich gravy with half a pint of white wine and a
或者 炖 他们 在 一些 富有的 肉汁 和 一半 一个 品脱 的 白色的 葡萄酒 和 一个
[smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['wɔːlnʌt] ['pɪkl] .
small quantity of walnut pickle .
小的 数量 的 核桃 泡菜 .

或者用浓稠的肉汁炖煮，加入半品脱白葡萄酒和少量核桃泡菜。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , ['meɪtrə] - .
Pommes de Terre , Maître d'Hôtel .
苹果 德 特雷 , 师傅 - .

Pommes de Terre，酒店领班。

— [kʌt] [ʌp] ['keəfəli] [sɪ'lektɪd] , ['ʌndə'bɔild] [ænd; ənd] [kəʊld] [pə'teɪtəʊz] [ɪn] ['rɑːðə(r)] [θɪk] ['slaɪsɪz] .
— Cut up carefully selected , underboiled and cold potatoes in rather thick slices .
— 切 向上 小心 已选 , 未煮熟的 和 寒冷的 土豆 在 相当 厚的 切片 .

—将精心挑选的、未煮熟且冷却的土豆切成较厚的片。

[dredʒ] [hɑːf] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
Dredge half a tablespoonful of flour in a saucepan with a lump of butter
疏通 一半 一个 一汤匙 的 面粉 在 一个 平底锅 和 一个 块 的 黄油
[ænd; ənd] [wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [brɒθ] ,
and when smooth add gradually a cupful of broth ,
和 什么时候 光滑的 添加 逐步地 一个 一杯 的 肉汤 ,

在平底锅中放入半汤匙面粉和一小块黄油，搅拌至顺滑，然后慢慢加入一杯肉汤。

['stɜːrɪŋ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
stirring till it boils .
搅拌 直到 它 沸腾 .

搅拌至沸腾。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ə'lɒŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
Place in the potatoes along with a tablespoonful of chopped parsley and pepper
地方 在 这 土豆 沿着 和 一个 一汤匙 的 切碎 香菜 和 胡椒
[ænd; ənd] [sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

放入土豆，再加入一汤匙切碎的欧芹、胡椒粉和盐。

[stjuː] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['mɪnɪts] ,
Stew for three or four minutes ,
炖 为了 三 或者 四 分钟 ,

炖煮三四分钟，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [pæn] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['kwɪkli] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv]
remove the pan to the side of the fire and add quickly the yolk of
消除 这 平底锅 到 这 边 的 这 火 和 添加 迅速地 这 蛋黄 的
[æn; ən] [eg] ['priːviəsli] [wel] ['biːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
an egg previously well beaten with a teaspoonful of cold water and a little
一个 蛋 之前 出色地 被打败 和 一个 一茶匙 的 寒冷的 水 和 一个 小的
['lemən] [dʒuːs] .
lemon juice .
柠檬 汁 .

将平底锅移到火的一侧，迅速加入事先用一茶匙冷水和少许柠檬汁充分打散的蛋黄。

When89
When89
When89

When89

[ðə; ði] [eg] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['θɪkənd] , [tɜːn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [wɪð] [ðeə(r)] [sɔːs] [ɒn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
the egg has become thickened , turn the potatoes with their sauce on a flat dish and serve .
这 蛋 有 变得 增稠 , 转动 这 土豆 和 他们的 酱 在 一个 平坦的 盘子 和 服务 .

鸡蛋已经变稠，将土豆连同酱汁一起放在平盘中即可食用。

[sə'lɑːd] [diː] - .
Salade de Laitue .
沙拉 德 - .

牛奶沙拉。

— [sɪ'lekt] [faɪn] ['letɪsɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [kɔːs] ['aʊtə(r)] [liːvz] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [waɪp] ,
— Select fine lettuces , remove the coarse outer leaves , wash and wipe ,
— 选择 美好的 生菜 , 消除 这 粗 外 树叶 , 洗 和 擦拭 ,

—挑选优质的生菜，去除粗糙的外层叶子，清洗并擦干，

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [tʃaɪvz] ,
place in a salad bowl and sprinkle over a tablespoonful of chopped chives ,
地方 在 一个 沙拉 碗 和 撒 超过 一个 一汤匙 的 切碎 细香葱 ,

放入沙拉碗中，撒上一汤匙切碎的细香葱。

[hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['tʃɜːvɪl] [ænd; ənd] ['tærəgən] .
half a teaspoonful each of chopped chervil and tarragon .
一半 一个 一茶匙 每个 的 切碎 细叶芹 和 龙蒿 .

各半茶匙切碎的细叶芹和龙蒿。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
Season with a pinch of salt , half a teaspoonful of pepper ,
季节 和 一个 捏 的 盐 , 一半 一个 一茶匙 的 胡椒 ,

加一小撮盐和半茶匙胡椒粉调味。

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['vɪnɪɡə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɒv; əv] [ɔɪl] .
two tablespoonfuls of vinegar and a tablespoonful and a half of oil .
二 汤匙 的 醋 和 一个 一汤匙 和 一个 一半 的 油 .

两汤匙醋和一汤匙半油。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Mix thoroughly and serve .
混合 彻底 和 服务 .

充分搅拌后即可食用。

- .
Feuillantines .
- .

费扬廷人。

— [prɪ'peə(r)] [sʌm; səm] [pʌf] [peɪst] ;
— Prepare some puff paste ;
— 准备 一些 噗 粘贴 ;

—准备一些酥皮糊；

[rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [θɜːd] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [strɪps] [æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd] [ænd; ənd] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
roll out to about a third of an inch thick and cut into strips an inch wide and two inches long .
卷 出去 到 关于 一个 第三 的 一个 英寸 厚的 和 切 进入 条状物 一个 英寸 宽的 和 二 英寸 长的 .

擀成约三分之一英寸厚，切成一英寸宽、两英寸长的条状。

[spred] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [θɪk] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [peɪst] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] ,
Spread a baking dish thick with butter , arrange the pieces of paste on it ,
传播 一个 烘烤 盘子 厚的 和 黄油 , 安排 这 件 的 粘贴 在 它 ,

在烤盘上厚厚地涂上一层黄油，然后将面团块摆放在上面。

['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm] [ə'pɒn] [ðeə(r)] [saɪdz] [ænd; ənd] ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [speɪs] [bɪ'twiːn] [ðem; ðəm] .
placing them upon their sides and leaving a small space between them .
放置 他们 之上 他们的 侧面 和 离开 一个 小的 空间 之间 他们 .

将它们侧放，并在它们之间留出一点空隙。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fɜːm] [ænd; ənd] [ðeə(r)] [saɪdz] [hæv; həv] [spred] ,
Put them in the oven and when they are firm and their sides have spread ,
放 他们 在 这 烤箱 和 什么时候 他们 是 公司 和 他们的 侧面 有 传播 ,

把它们放进烤箱，烤至变硬且四周摊开后，

[gleɪz] [ðem; ðəm] [wɪð] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
glaze them with white of egg and dust with powdered sugar .
釉 他们 和 白色的 的 蛋 和 灰尘 和 粉末状 糖 .

用蛋清涂抹表面，再撒上糖粉。

[æz; əz] [ðə; ði] - [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [set] [ðem; ðəm] [ɒn] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] [ɒf] ['eni] ['ekstrə] [griːs] . -
As the feuillantines are cooked set them on paper and drain off any extra grease . 90
作为 这 - 是 煮熟 放 他们 在 纸 和 流走 离开 任何 额外的 润滑脂 . -

炸好的薄脆饼放在纸上吸去多余的油脂。90

[naʊ] [mɑːsk] [ðem; ðəm] ['seprətli] [wɪð] [smɔːl] ['kwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] ['dɪfrənt] ['kʌləd] [dʒæmz] .
Now mask them separately with small quantities of different colored jams .
现在 面具 他们 分别地 和 小的 数量 的 不同的 有色 果酱 .

现在分别用少量不同颜色的果酱将它们覆盖住。

[ə'reɪndʒ] [ɒn] ['fænsi] [edʒd] [dɪʃ] - ['peɪpə(r)] [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['fəʊldɪd] ['næpkɪn] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] . -
Arrange on fancy edged dish - paper or a folded napkin on a dish and serve . 91
安排 在 想要 边缘 盘子 - 纸 或者 一个 折叠 餐巾 在 一个 盘子 和 服务 . -

将菜肴摆放在带花边的餐巾纸或折叠好的餐巾上，置于盘中即可食用。91

[ˌɛksˌaɪ'ɛks]
XIX
十九

十九世纪

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] [krem] [dɔrdʒ]
Potage Crème d'Orge
臓 奶油 d'orge

奶油浓汤

- - [lɑː] [məʊd]
Bœuf à la Mode
- - 拉 模式

时尚牛肉

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , -
Pommes de Terre , Sautées
苹果 德 特雷 , -

炒土豆

[səˈlɑːd] [diː] [rəʊˈmeɪn]
Salade de Romaine
沙拉 德 罗马生菜

罗马生菜沙拉

[ˈsʊflei] [ˌeɪ ˈjuː] [ˌtʃɒkəˈlɑː]
Soufflé au Chocolat
舒芙蕾 au 巧克力

巧克力舒芙蕾

[pəʊˈtɑːʒ] [krem] [dɔrdʒ] .
Potage Crème d'Orge .
腳 奶油 d'orge .

奶油浓汤。

— [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [ə; eɪ] [ˈtiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] [ˈbɑːli] , [æn; ən] [ˈʌnjən] , [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] ,
— Mix in a saucepan a teacupful of barley , an onion , a small piece of cinnamon ,
— 混合 在 一个 平底锅 一个 一杯茶 的 大麦 , 一个 洋葱 , 一个 小的 片 的 肉桂 ,

—在平底锅中混合一杯大麦、一个洋葱、一小块肉桂，

[hɑːf][ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] [ænd; ənd] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [pəˈteɪtəʊz][hæv; həv] [biːn] [bɔɪld] .
half a blade of mace and three pints of water in which potatoes have been boiled .
一半 一个 刀刃 的 锤 和 三 品脱 的 水 在 哪个 土豆 有 到过 煮沸 .

半把肉豆蔻皮和三品脱煮过土豆的水。

[wen] [ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)][bɔɪlz] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˈsentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə] [ˈsɪmə(r)] [ˈsləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ˈaʊəz] [ɔː(r)][mɔː(r)] .
When the mixture boils remove from the center of the fire and allow to simmer slowly for three hours or more .
什么时候 这 混合物 沸腾 消除 从 这 中心 的 这 火 和 允许 到 煨 缓慢地 为了 三 小时 或者 更多的 .

当混合物沸腾后，将其从火中央移开，慢炖三个小时或更长时间。

[pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] [ænd; ənd] [rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [ˈsɔːspən] .
Pass through a fine sieve and return to saucepan .
经过 通过 一个 美好的 筛 和 返回 到 平底锅 .

用细筛过滤后倒回平底锅。

[mɪks][ɪn] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] ,
Mix in two tablespoonfuls of butter and half a pint of boiling milk ,
混合 在 二 汤匙 的 黄油 和 一半 一个 品脱 的 沸腾 牛奶 ,

加入两汤匙黄油和半品脱沸牛奶，搅拌均匀。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [ˈpepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
season with pepper and salt .
季节 和 胡椒 和 盐 .

用胡椒和盐调味。

[biːt] [æn; ən] [eg] [jəʊk][ɪn][ə; eɪ] [ˈtiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv][mɪlk] ,
Beat an egg yolk in a teacupful of milk ,
打 一个 蛋 蛋黄 在 一个 一杯茶 的 牛奶 ,

将一个蛋黄打入一杯牛奶中，搅拌均匀。

[mɪks][ɪn][ðə; ði] [suːp] [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] ['ɑːftə(r)] [eg] [ɪz] ['ædɪd] .
mix in the soup but do not allow to boil after egg is added .
混合 在 这 汤 但 做 不是 允许 到 熬 后 蛋 是 额外 .

将鸡蛋拌入汤中，但加入鸡蛋后不要煮沸。

[sɜːv] [wɪð] ['kruːtɔnz] . -
Serve with croutons . 92
服务 和 烤面包丁 . -

配烤面包丁食用。92

\- - [lɑː] [məʊd] .
Bœuf à la Mode .
\- - 拉 模式 .

Bœuf à la Mode.

— [teɪk] [ðə; ði]['ʌndə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] [biːf] ,
— Take the under part of a round of beef ,
— 拿 这 在下面 部分 的 一个 圆形的 的 牛肉 ，

取一块牛臀肉的下半部分，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['ɜːθn] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [spaɪst] ['vɪnɪgə(r)] .
place it in a deep earthen dish and pour over it spiced vinegar .
地方 它 在 一个 深的 土 盘子 和 倒 超过 它 加香料 醋 .

将其放入深陶盘中，然后淋上香料醋。

[let] [ðə; ði] [miːt] [rɪ'meɪn] [ɪn] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] , [ðen] [dres] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [strɪps] [ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] ,
Let the meat remain in this for several hours , then dress it with strips of salt pork ,
让 这 肉 保持 在 这 为了 一些 小时 ， 然后 裙子 它 和 条状物 的 盐 猪肉 ，

让肉在这种腌料中浸泡几个小时，然后用咸肉条装饰。

[ə; eɪ] [θɜːd] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)] , [ɪn'sɜːtɪd] [ɪn] [in'siʒən] [meɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['ɪntʃɪz] [ə'pɑːt] .
a third of an inch square , inserted in incisions made a few inches apart .
一个 第三 的 一个 英寸 正方形 ， 插入 在 切口 制成 一个 很少 英寸 除 .

将一块边长为三分之一英寸的正方形纸片插入间隔几英寸的切口中。

[stʌf] ['lɑːdʒə(r)] [in'siʒən] [wɪð] ['bredkrʌmz] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʌnjənz] , [taɪm] [ænd; ənd]['mɑːdʒərəm] .
Stuff larger incisions with breadcrumbs highly seasoned with salt , pepper , onions , thyme and marjoram .
东西 更大的 切口 和 面包屑 高度 经验丰富的 和 盐 ， 胡椒 ， 洋葱 ， 百里香 和 马郁兰 .

将较大的切口填入用盐、胡椒、洋葱、百里香和马郁兰等香料充分调味的面包屑。

[baɪnd][ðə; ði] [biːf] ['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃeɪp] [tuː; tə] [rɪ'teɪn] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Bind the beef into a shape to retain the dressing and dredge with flour .
绑定 这 牛肉 进入 一个 形状 到 保持 这 敷料 和 疏通 和 面粉 .

将牛肉塑形，使其能更好地吸收酱汁，然后裹上面粉。

[ðen] [kʌt] [ʌp] [tuː] ['ʌnjənz] ,
Then cut up two onions ,
然后 切 向上 二 洋葱 ，

然后切两个洋葱，

[hɑːf][ə; eɪ] ['kærət] [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tɜːnɪp] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][fæt] ['drɪpɪŋ] [tɪl] [braʊn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn] .
half a carrot and half a turnip and fry in fat drippings till brown and place in a stewpan .
一半 一个 胡萝卜 和 一半 一个 芜菁 和 炒 在 胖的 滴落物 直到 棕色的 和 地方 在 一个 炖锅 .

半根胡萝卜和半个芜菁，用油脂煎至棕色，然后放入炖锅中。

[braʊn] [ðə; ði] [miːt] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] [fæt] , [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] ['trɪvɪt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ,
Brown the meat all over with the same fat , place on a trivet in the pan ,
棕色的 这 肉 全部 超过 和 这 相同的 胖的 , 地方 在 一个 三脚架 在 这 平底锅 ,

用锅里的油脂将肉块表面煎至棕色，然后放在锅里的隔热垫上。

[hɑːf] ['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [mɪkst] [hɜːbs] [taɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [bæg] ,
half cover with boiling water , add a small quantity of mixed herbs tied in a bag ,
一半 覆盖 和 沸腾 水 , 添加 一个 小的 数量 的 混合 草药 系 在 一个 包 ,

倒入沸水至半没过食材，加入少量用袋子扎紧的混合香草，

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .
cover and simmer for about four hours , or till done .
覆盖 和 煨 为了 关于 四 小时 , 或者 直到 完毕 .

盖上盖子，小火慢炖约四个小时，或直至煮熟。

[teɪk] [aʊt] ['keəfəli] , [rɪ'muːv] [strɪŋz] [ænd; ənd] [klɒθ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [dɪʃ] .
Take out carefully , remove strings and cloth , and place on a large dish .
拿 出去 小心 , 消除 字符串 和 布 , 和 地方 在 一个 大的 盘子 .

小心取出，去掉绳子和布，放在一个大盘子里。

[skɪm] [ɒf] [ðə; ði] [fæt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['greɪvi] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] ['siːzənɪŋ] , ['θɪkən] [wɪð] ['wetɪd] ['flaʊə(r)] [wɜːkt] [smuːð] ,
Skim off the fat from the gravy , add more seasoning , thicken with wetted flour worked smooth ,
撇去 离开 这 胖的 从 这 肉汁 , 添加 更多的 调料 , 加厚 和 湿润 面粉 工作 光滑的 ,

撇去肉汁表面的油脂，加入更多调味料，用湿面粉揉成糊状勾芡。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [ɔː(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [streɪn] over93
boil for eight or ten minutes and strain over93
熬 为了 八 或者 十 分钟 和 拉紧 over93

煮沸八到十分钟，然后过滤。

[ðə; ði] [miːt] .
the meat .
这 肉 .

肉。

['dekəreɪt] [wɪð] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊ] [bɔːlz] .
Decorate with small onions and potato balls .
装饰 和 小的 洋葱 和 土豆 球 .

用小洋葱和土豆球装饰。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , - .
Pommes de Terre , Sautées .
苹果 德 特雷 , - .

Pommes de Terre, Sautées.

— [bɔɪl] [pə'teɪtəʊz] [ʌn'tɪl] ['ɔːlməʊst] [dʌn] , [kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ɔː(r)] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['miːdiəm] ['θɪknəs] .
— Boil potatoes until almost done , cut into quarters or slices of medium thickness .
— 熬 土豆 直到 几乎 完毕 , 切 进入 四分之一 或者 切片 的 中等的 厚度 .

—将土豆煮至快熟，切成四分之一或中等厚度的片。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['klærəfaɪd] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
Melt butter or clarified drippings in a frying pan ,
熔化 黄油 或者 澄清 滴落物 在 一个 煎炸 平底锅 ,

在煎锅中融化黄油或澄清的油脂，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
put in the potatoes sprinkled with salt and pepper and finely chopped parsley
放 在 这 土豆 撒上 和 盐 和 胡椒 和 精细地 切碎 香菜
[ænd; ənd] [tɒs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [faɪn] ['gəʊldən] [braʊn] ['kʌlə(r)] .
and toss over the fire till they are a fine golden brown color .
和 折腾 超过 这 火 直到 他们 是 一个 美好的 金的 棕色的 颜色 .

放入撒有盐、胡椒粉和切碎的欧芹的土豆，在火上翻炒至金黄色。

[sɜːv] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Serve with chopped parsley .
服务 和 切碎 香菜 .

撒上切碎的欧芹即可食用。

[sə'lɑːd] [diː] [rəʊ'meɪn] .
Salade de Romaine .
沙拉 德 罗马生菜 .

罗马生菜沙拉。

— [pʊt] [krɪsp] [liːvz] [ɒv; əv] [rəʊ'meɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] [rʌbd] ['laɪtli] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃə'lɒt] [ɔː(r)] [njuː]
— Put crisp leaves of romaine in a salad bowl rubbed lightly with a shallot or new
— 放 脆 树叶 的 罗马生菜 在 一个 沙拉 碗 摩擦 轻轻 和 一个 葱 或者 新的
['ʌnjən] .
onion .
洋葱 .

—将爽脆的罗马生菜叶放入沙拉碗中，用红葱头或新洋葱轻轻擦一下。

[meɪk] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['dresɪŋ] .
Make the following dressing .
制作 这 下列的 敷料 .

制作以下酱汁。

[teɪk] [wʌn] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [ænd; ənd] [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] ['faɪnli] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] ,
Take one hard - boiled egg and mash it as finely as possible with a fork ,
拿 一 难的 - 煮沸 蛋 和 捣碎 它 作为 精细地 作为 可能的 和 一个 叉 ,

取一个煮熟的鸡蛋，用叉子尽可能地将其捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ]
add a little paprika , a pinch of salt , half a teaspoonful of French
添加 一个 小的 辣椒 , 一个 捏 的 盐 , 一半 一个 一茶匙 的 法语
['mʌstəd] ,
mustard ,
芥末 ,

加入少许辣椒粉、一小撮盐、半茶匙法式芥末酱。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [hæʃt] [tʃaɪvz] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [hæʃt] ['tærəgən] ,
a teaspoonful of hashed chives , the same of hashed tarragon ,
一个 一茶匙 的 哈希 细香葱 , 这 相同的 的 哈希 龙蒿 ,

一茶匙切碎的细香葱，一茶匙切碎的龙蒿，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] .
two tablespoonfuls of oil and three of vinegar .
二 汤匙 的 油 和 三 的 醋 .

两汤匙油和三汤匙醋。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] [rəʊ'meɪn] , [tɒs] [wel] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Add this to the romaine , toss well and serve .
添加 这 到 这 罗马生菜 , 折腾 出色地 和 服务 .

将此加入罗马生菜中，拌匀即可食用。

['sʊflei] [ˌeɪ 'juː] [ˌtʃɒkə'lɑː] .
Soufflé au Chocolat .
舒芙蕾 au 巧克力 .

巧克力舒芙蕾。

— [mɪks][ə; eɪ] [smɔːl] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [stɑːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wen] [kwaɪt] [smuːð] [,eɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] of94
— Mix a small tablespoonful of starch with a gill of milk and when quite smooth add two ounces of94
— 混合 一个 小的 一汤匙 的 淀粉 和 一个 鳃 的 牛奶 和 什么时候 相当 光滑的 添加 二 盎司 of94

—将一小勺淀粉与一小杯牛奶混合，搅拌至完全顺滑后，加入两盎司94

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
powdered sugar and two ounces of butter .
粉末状 糖 和 二 盎司 的 黄油 .

糖粉和两盎司黄油。

[pʊt] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [,aɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
Put the mixture into a saucepan and stir over the fire till it boils .
放 这 混合物 进入 一个 平底锅 和 搅拌 超过 这 火 直到 它 沸腾 .

将混合物倒入平底锅中，用火搅拌至沸腾。

[wen] [kəʊld] [stɜː(r)] [ɪn] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
When cold stir in an ounce of grated chocolate and the yolks of two eggs :
什么时候 寒冷的 搅拌 在 一个 盎司 的 磨碎的 巧克力 和 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

冷却后，拌入一盎司磨碎的巧克力和两个鸡蛋的蛋黄。

[biːt] [wel] [tə'geðə(r)] [tɪl] ['pɜːfɪktli] [smuːð] , [ðen] [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] .
Beat well together till perfectly smooth , then mix in the whites of the eggs .
打 出色地 一起 直到 完美 光滑的 , 然后 混合 在 这 白人 的 这 鸡蛋 .

将所有材料充分搅拌至完全顺滑，然后拌入蛋清。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['suːfleɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] ['mɪnɪts] . -
Pour into a buttered souffle dish and bake for forty minutes . 95
倒 进入 一个 涂黄油的 舒芙蕾 盘子 和 烤 为了 四十 分钟 . -

倒入涂抹了黄油的舒芙蕾烤盘中，烘烤四十分钟。95

['eks 'eks]
XX
xx

XX

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] ['gʊəmeɪ]
Potage Gourmet
腳 美食家

美食家波塔奇

- - [lɑː] ['meɪtrə] -
Eglefin à la Maître d'Hôtel
- - 拉 师傅 -

Eglefin à la Maître d'Hôtel

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , ['kæsərəʊl]
Pommes de Terre , Casserole
苹果 德 特雷 , 沙锅

土豆泥，砂锅

[sə'lɑ:d] [di:][toʊ'mɑ:teɪz][et][di:] -
Salade de Tomates et de Laitue
沙拉 德 番茄 等 德 -

番茄沙拉

[kæ'nɑ:d] [sɔ:'vɑ:ʒɪz] , [sɔ:s] ['ɒrɪndʒ]
Canards Sauvages , Sauce Orange
鸭子 野蛮人 ， 酱 橙子

野鸭，橙汁

['sʊflei] [ˌeɪ 'ju:] ['sɪtrən]
Soufflé au Citron
舒芙蕾 au 香橼

柠檬舒芙蕾

[pəʊ'tɑ:ʒ] ['gʊəmeɪ] .
Potage Gourmet .
脚 美食家 .

美味浓汤。

— [pɔ:(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [pə'teɪtəʊz][hæv; həv]
— Pour into a saucepan about a quart of the water in which potatoes have
— 倒 进入 一个 平底锅 关于 一个 夸脱 的 这 水 在 哪个 土豆 有
[bi:n] [bɔɪld] ,
been boiled ,
到过 煮沸 ，

—将大约一夸脱煮土豆的水倒入平底锅中，

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][kəʊld] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ɪn] [smɔ:l] [daɪs] , [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]
add a small amount of cold chicken cut in small dice , two tablespoonfuls of
添加 一个 小的 数量 的 寒冷的 鸡 切 在 小的 骰子 ， 二 汤匙 的
[bɔɪld] [raɪs] ,
boiled rice ,
煮沸 米 ，

加入少量切成小丁的冷鸡肉，两汤匙煮熟的米饭，

[tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [kʊkt] [gri:n] ['pi:z] [ænd; ənd][wʌn] ['trʌfl] [kʌt]['ɪntu:][daɪs] , ['ɔ:lsəʊ]
two tablespoonfuls of cooked green peas and one truffle cut into dice , also
二 汤匙 的 煮熟 绿色的 豌豆 和 一 松露 切 进入 骰子 ， 还
['pepə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt] ,
pepper and salt ,
胡椒 和 盐 ，

两汤匙煮熟的青豆，一个切成丁的松露，再加上胡椒粉和盐。

[ə'lɒŋ] [wɪð] [wʌn][ɔ:(r)] [tu:] [həʊl] [kləʊvz] .
along with one or two whole cloves .
沿着 和 一 或者 二 所有的 丁香 .

以及一两颗完整的丁香。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ə'laʊ] [tu:; tə] ['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜ:v] .
Bring to a boil , allow to simmer for fifteen minutes , and serve .
带来 到 一个 熬 ， 允许 到 煨 为了 十五 分钟 ， 和 服务 .

煮沸后，小火慢炖十五分钟即可食用。

- - [lɑ:]['meɪtrə] - .
Eglefin à la Maître d'Hôtel .
- - 拉 师傅 - .

Eglefin à la Maître d'Hôtel。

— [kʌt] [ə; eɪ] [kliːnd] ['hædək] ['əʊpən][æt; ət][ðə; ði] [bæk] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][bəʊn] , [dʌst]
— Cut a cleaned haddock open at the back on each side of the bone , dust
— 切 一个 已清洗 黑线鳕 打开 在 这 后退 在 每个 边 的 这 骨 , 灰尘

[wɪð] pepper96
with pepper96
和 pepper96

—将清洗干净的黑线鳕鱼背部两侧骨头处切开，撒上胡椒粉96

[ænd; ənd][sɔːlt] , [dɪp][ɪn]['flaʊə(r)] ,
and salt , dip in flour ,
和 盐 , 蘸 在 面粉 ,

加盐，蘸面粉，

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ]['grɪdaɪən]['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)]['faɪə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
place on a gridiron over a clear fire and cook for about twenty minutes ,
地方 在 一个 烤架 超过 一个 清除 火 和 厨师 为了 关于 二十 分钟 ,

放在烤架上，置于明火上烤约二十分钟。

['tɜːnɪŋ] ['keəfəli] [frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] .
turning carefully from time to time .
转弯 小心 从 时间 到 时间 .

时不时小心地转一圈。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] , [pleɪs] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ]
Remove from the fire , place two ounces of butter on the back of the fish
消除 从 这 火 , 地方 二 盎司 的 黄油 在 这 后退 的 这 鱼

,
,
,

将鱼从火上移开，在鱼背上放两盎司黄油。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [melt] [ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ðen] ,
place it in the oven to melt the butter , then ,
地方 它 在 这 烤箱 到 熔化 这 黄油 , 然后 ,

把它放进烤箱里融化黄油，然后，

[pʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt]['plætə(r)][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [mɪns] ['pɑːsli] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] ,
put the fish on a hot platter and sprinkle with mince parsley and lemon juice ,
放 这 鱼 在 一个 热的 拼盘 和 撒 和 剁碎 香菜 和 柠檬 汁 ,

将鱼放在热盘中，撒上切碎的欧芹和柠檬汁。

[ðə; ði]['lætə(r)] ['hiːtɪd] .
the latter heated .
这 后者 加热 .

后者加热。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , ['kæsərəʊl] .
Pommes de Terre , Casserole .
苹果 德 特雷 , 沙锅 .

Pommes de Terre，砂锅菜。

— [bɔɪl] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] ,
— Boil a pound or two of potatoes ,
— 熬 一个 磅 或者 二 的 土豆 ,

—煮一两磅土豆，

[dreɪn] [ænd; ənd] [mæʃ] [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] [baɪ] ['ædɪŋ] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [mɪlk]
drain and mash and make into a stiff paste by adding butter and milk
流走 和 捣碎 和 制作 进入 一个 僵硬的 粘贴 经过 添加 黄油 和 牛奶

[tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
together with a little salt .
一起 和 一个 小的 盐 .

沥干水分，捣碎，然后加入黄油、牛奶和少许盐，制成浓稠的糊状物。

[fɔːm] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] , [pʊt] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [meɪk] [æn; ən] ['əʊpənɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [tɒp] ,
Form into a casserole , put on a dish , make an opening in the top ,
形式 进入 一个 沙锅 ， 放 在 一个 盘子 ， 制作 一个 开幕 在 这 顶部 ，

将食材做成砂锅状，放在盘子上，在顶部开个口。

[braʊn] [ɪn][ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [sɜːv] .
brown in the oven and serve .
棕色的 在 这 烤箱 和 服务 .

放入烤箱烤至金黄色即可食用。

[sə'lɑːd] [diː] [toʊ'mɑːteɪz] [et] - .
Salade de Tomates et Laitue .
沙拉 德 番茄 等 - .

番茄和牛奶沙拉。

— [splɪt] [ðə; ði] [waɪt] [liːvz] [ɒv; əv] ['letɪs] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] .
— Split the white leaves of lettuce into quarters and place in a bowl .
— 分裂 这 白色的 树叶 的 莴苣 进入 四分之一 和 地方 在 一个 碗 .

将生菜的白叶子掰成四瓣，放入碗中。

[kʌt] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['letɪs] .
Cut tomatoes into thin slices and place over the lettuce .
切 西红柿 进入 薄的 切片 和 地方 超过 这 莴苣 .

将番茄切成薄片，放在生菜上。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] , [tuː] [ɒv; əv] [ɔɪl] ,
Season with a sauce made of one part of vinegar , two of oil ,
季节 和 一个 酱 制成 的 一 部分 的 醋 ， 二 的 油 ，

用一份醋和两份油混合制成的酱汁调味。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
a little salt and pepper .
一个 小的 盐 和 胡椒 .

少许盐和胡椒粉。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Pour the sauce over just before serving .
倒 这 酱 超过 只是 前 服务 .

上菜前再淋上酱汁。

[kæ'nɑːd] [sɔː'vɑːʒɪz] , [sɔːs] ['ɒrɪndʒ] .
Canards Sauvages , Sauce Orange .
鸭子 野蛮人 ， 酱 橙子 .

野鸭，橙汁。

— [rəʊst] [tuː] [waɪld] [dʌks] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪə(r)] , having97
— Roast two wild ducks over a brisk fire , having97
— 烤 二 荒野 鸭子 超过 一个 轻快 火 ， having97

—在旺火上烤两只野鸭，97

[ðem; ðəm] [ˌʌndə'dʌn] , [mɔː(r)] [ɔː(r)] [les] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .
them underdone , more or less , according to taste .
他们 未煮熟 ， 更多的 或者 较少的 ， 根据 到 品尝 .

根据个人口味，可以煮得半生不熟。

[beɪst] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['lemən]
Baste all the time they are cooking with butter and the juice of lemon
绷 全部 这 时间 他们 是 烹饪 和 黄油 和 这 汁 的 柠檬
[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] .
and serve with the following sauce .
和 服务 和 这 下列的 酱 .

烹饪过程中要不断用黄油和柠檬汁涂抹，并佐以以下酱汁食用。

[ʃred] ['faɪnli] [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz][ænd; ənd]['pɑːbɔɪl] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .
Shred finely the rind of two oranges and parboil in a little water .
撕碎 精细地 这 果皮 的 二 橙子 和 腼 在 一个 小的 水 .

将两个橙子的皮切成细丝，用少量水焯一下。

[melt][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
Melt an ounce of butter and stir into it a dessertspoonful of flour
熔化 一个 盎司 的 黄油 和 搅拌 进入 它 一个 甜点勺 的 面粉
['mɔɪsnd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .
moistened with a little water .
湿润 和 一个 小的 水 .

融化一盎司黄油，然后加入一汤匙用水润湿的面粉，搅拌均匀。

[stɜː(r)] [wel] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] ,
Stir well over the fire and then add the juice of the two oranges ,
搅拌 出色地 超过 这 火 和 然后 添加 这 汁 的 这 二 橙子 ,

在火上充分搅拌，然后加入两个橙子的汁。

[sʌm; səm] ['veri] [klɪə(r)]['greɪvi] , ['fleɪvə(r)] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]
some very clear gravy , flavor with pepper and salt and cayenne , then add
一些 非常 清除 肉汁 , 味道 和 胡椒 和 盐 和 辣椒 , 然后 添加
[ðə; ði] ['pɑːbɔil] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] .
the parboiled orange rind .
这 半熟 橙子 果皮 .

取一些非常清澈的肉汁，用胡椒、盐和辣椒粉调味，然后加入半煮过的橙皮。

[let] [ðə; ði] [sɔːs] [bɔɪl][ænd; ənd] [kiːp] [hɒt] [tɪl] ['wɒntɪd] .
Let the sauce boil and keep hot till wanted .
让 这 酱 熬 和 保持 热的 直到 通缉 .

让酱汁煮沸并保温至需要时取出。

['sʊflei] [ˌeɪ 'juː] ['sɪtrən] .
Soufflé au Citron .
舒芙蕾 au 香橼 .

柠檬舒芙蕾。

— [pʊt] [θriː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð]
— Put three egg yolks and three ounces of powdered sugar into a basin with
— 放 三 蛋 蛋黄 和 三 盎司 的 粉末状 糖 进入 一个 盆地 和
[ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [kwaɪt] [θɪk] .
the grated rind of a lemon and a half and stir till quite thick .
这 磨碎的 果皮 的 一个 柠檬 和 一个 一半 和 搅拌 直到 相当 厚的 .

—将三个蛋黄和三盎司糖粉放入碗中，加入一个半柠檬的磨碎的皮，搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] [ðen] , ['kwɪkli] ,
Add slowly a tablespoonful of lemon juice and then , quickly ,
添加 缓慢地 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 和 然后 , 迅速地 ,

慢慢加入一汤匙柠檬汁，然后迅速地，

[ðə; ði] [wel] ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [θriː] [egz] .
the well beaten whites of the three eggs .
这 出色地 被打败 白人 的 这 三 鸡蛋 .

三个鸡蛋的蛋白都打发好了。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][paɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]['miːdiəm]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Pour into a pie dish and bake in a medium oven for twenty minutes .
倒 进入 一个 馅饼 盘子 和 烤 在 一个 中等的 烤箱 为了 二十 分钟 .

倒入派盘，放入中等温度的烤箱烘烤20分钟。

[wen] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɪz][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .
When the surface is a golden brown it is done .
什么时候 这 表面 是 一个 金的 棕色的 它 是 完毕 .

当表面呈金棕色时就完成了。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] . -
Serve immediately . 98
服务 立即地 . -

立即食用。98

[ˌɛks'ɛks'aɪ]
XXI
二十一

二十一世纪

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[fi'lei] [diː] - , [ɪ'tæliˌɛn]
Filets de Carrelets , Italienne
鱼片 德 - , 意大利

意大利 Carrelets 菲力牛排

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , ['luːluː]
Pommes de Terre , Loulou
苹果 德 特雷 , 露露

Pommes de Terre，Loulou

[keɪlz] -
Cailles Rôtis
卡耶 -

烤鸡

[sə'lɑːd] [dez][toʊ'mɑːteɪz][et] [dɑːrtiːʃoʊts]
Salade des Tomates et d'Artichauts
沙拉 德斯 番茄 等 d'artichauts

西红柿和菠菜沙拉

[vɒl] - [ˌeɪ 'juː] - [vent] , [ʃæn'tɪli]
Vol - au - Vent , Chantilly
沃尔 - au - 发泄 , 尚蒂伊

酥皮盒，尚蒂伊

[fi'lei] [diː] - , [ɪ'tæliˌɛn] .
Filets de Carrelets , Italienne .
鱼片 德 - , 意大利 .

Filets de Carrelets，意大利。

— [teɪk] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [tuː] [fɜːm] ['flaundə] , [trɪm] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [iːtʃ] [piːs] ['laɪtli] .
— Take the fillets of two firm flounders , trim and flour each piece lightly .
— 拿 这 鱼片 的 二 公司 比目鱼 , 修剪 和 面粉 每个 片 轻轻 .

—取两条肉质紧实的比目鱼鱼片，修整一下，然后轻轻地裹上一层面粉。

[dɪp][ɪn] [eg] ['biːt(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ,
Dip in egg beaten with pepper and salt ,
蘸 在 蛋 被打败 和 胡椒 和 盐 ,

蘸上加了胡椒粉和盐的蛋液，

['kʌvə(r)][ɒn][bəuθ][saɪdz] [wɪð] [steɪl] ['bredkrʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .
cover on both sides with stale breadcrumbs and fry in boiling olive oil .
覆盖 在 两个都 侧面 和 陈旧 面包屑 和 炒 在 沸腾 橄榄 油 .

两面都裹上陈面包屑，然后在沸腾的橄榄油中煎炸。

[wen] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['gəʊldən] [braʊn] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)]
When the fillets are a golden brown place on a sieve in front of the fire
什么时候 这 鱼片 是 一个 金的 棕色的 地方 在 一个 筛 在 正面 的 这 火
[wɪð] [ə; eɪ] [sɒft] ['peɪpə(r)] [bɪ'niːθ] [ðem; ðəm] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [dreɪn] .
with a soft paper beneath them that they may drain .
和 一个 柔软的 纸 下面 他们 那 他们 可能 流走 .

当鱼片呈金黄色时，将其放在火前的筛子上，筛子下面垫一张软纸，以便沥干油脂。

[sɜːv] [wɪð] [fraɪd] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] ['lemən] .
Serve with fried parsley and quarters of lemon .
服务 和 油煎 香菜 和 四分之一 的 柠檬 .

配以炸欧芹和柠檬角即可食用。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , ['luːluː] .
Pommes de Terre , Loulou .
苹果 德 特雷 , 露露 .

Pommes de Terre，Loulou。

— [tʃɒp] [rɔː] [pə'teɪtəʊz] [faɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]
— Chop raw potatoes fine and place them in a saucepan with butter and a
— 劈 生的 土豆 美好的 和 地方 他们 在 一个 平底锅 和 黄油 和 一个
['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , -
seasoning of pepper , 99
调料 的 胡椒 , -

将生土豆切碎，放入平底锅中，加入黄油和胡椒粉调味料。

[sɔːlt] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][ə; eɪ] [treɪs] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] .
salt , paprika and a trace of nutmeg .
盐 , 辣椒 和 一个 痕迹 的 肉豆蔻 .

盐、辣椒粉和少许肉豆蔻。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] , ['ædʒɪteɪtɪŋ][ðem; ðəm] ['kɒnstəntli] .
Cover and cook very slowly , agitating them constantly .
覆盖 和 厨师 非常 缓慢地 , 搅拌 他们 不断地 .

盖上锅盖，小火慢煮，并不断搅拌。

[wen] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [sɒft] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒn][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ,
When they become soft , beat well and arrange a layer on a vegetable dish ,
什么时候 他们 变得 柔软的 , 打 出色地 和 安排 一个 层 在 一个 蔬菜 盘子 ,

煮软后，充分搅拌，然后铺在蔬菜盘上。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [pʊt] [ɒn] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)][ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] , [ðen] [mɔː(r)]
sprinkle with Parmesan cheese , put on another layer of potatoes , then more
撒 和 帕尔马干酪 奶酪 , 放 在 其他 层 的 土豆 , 然后 更多的
[tʃiːz] ,
cheese ,
奶酪 ,

撒上帕玛森奶酪，再铺上一层土豆，最后再撒上一些奶酪。

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] , ['hævɪŋ] [ðə; ði][tɒp]['leɪə(r)][ɒv; əv] [tʃiːz] .
and so on , having the top layer of cheese .
和 所以 在 , 拥有 这 顶部 层 的 奶酪 .

以此类推，最后铺上最上面一层奶酪。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .
Pour over all melted butter and bake about twenty minutes in a slow oven .
倒 超过 全部 融化 黄油 和 烤 关于 二十 分钟 在 一个 慢的 烤箱 .

将所有融化的黄油淋在面饼上，放入低温烤箱烘烤约二十分钟。

[keɪlz] - .
Cailles Rôtis .
卡耶 - .

Cailles Rôtis。

— [taɪ] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['beɪkən] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [brest] [ɒv; əv] [iːtʃ] [kweɪl] ,

— Tie a thin slice of bacon over the breast of each quail ,

— 领带 一个 薄的 片 的 熏肉 超过 这 胸部 的 每个 鹌鹑 ，

—在每只鹌鹑的胸部绑上一片薄薄的培根，

[rəʊst] [ðem; ðəm] [æt; ət] [ə; eɪ] [klɪə(r)] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] .

roast them at a clear fire for fifteen minutes , basting frequently .

烤 他们 在 一个 清除 火 为了 十五 分钟 ， 涂抹 频繁地 .

在明火上烤十五分钟，期间要经常刷油。

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] [krɪsp] ['bʌtəd] [təʊst] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [mɪnst] ['pɑːsli] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] ,

Lay them on crisp buttered toast , sprinkle with minced parsley , salt and paprika ,

莱 他们 在 脆 涂黄油的 吐司 ， 撒 和 剁碎 香菜 ， 盐 和 辣椒 ，

将它们放在涂抹了黄油的脆吐司上，撒上切碎的欧芹、盐和辣椒粉。

[ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [waɪn] ['dʒeli] [ɒn] [ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .

and serve with a rich wine jelly on a separate dish .

和 服务 和 一个 富有的 葡萄酒 果冻 在 一个 分离 盘子 .

并配以浓郁的葡萄酒果冻，盛于另一盘中。

[sə'lɑːd] [dez] [toʊ'mɑːteɪz] [et] [dɑːrtiːʃoʊts] .

Salade des Tomates et d'Artichauts .

沙拉 德斯 番茄 等 d'artichauts .

西红柿沙拉和阿尔蒂乔特沙拉。

— [kʌt] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv] [bɔɪld] ['ɑːtɪtʃəʊks] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [seɪm] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] .

— Cut the under part of boiled artichokes into slices and take the same number of slices of tomato .

— 切 这 在下面 部分 的 煮沸 洋蓟 进入 切片 和 拿 这 相同的 数字 的 切片 的 番茄 .

—将煮熟的朝鲜蓟底部切成片，再取相同数量的番茄片。

[dɪp] [bəʊθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [meɪd] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , ['vɪnɪgə(r)] , ['tærəgən] , ['tʃɜːvɪl] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ,

Dip both into a dressing made of olive oil , vinegar , tarragon , chervil , salt and pepper ,

蘸 两个都 进入 一个 敷料 制成 的 橄榄 油 ， 醋 ， 龙蒿 ， 细叶芹 ， 盐 和 胡椒 ，

将两者蘸上用橄榄油、醋、龙蒿、细叶芹、盐和胡椒粉制成的调味汁。

[wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['mʌstəd] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] .

with a little mustard and arrange in a salad bowl .

和 一个 小的 芥末 和 安排 在 一个 沙拉 碗 .

加少许芥末，摆放在沙拉碗中。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] . -

Pour over the remainder of the dressing and serve . 100

倒 超过 这 余 的 这 敷料 和 服务 . -

淋上剩余的酱汁即可食用。

[vɒl] - [ˌeɪ 'juː] - [vent] , [ʃæn'tɪli] .

Vol - au - Vent , Chantilly .

沃尔 - au - 发泄 ， 尚蒂伊 .

酥皮盒，尚蒂伊。

— [rəʊl][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pʌf] [peɪst] [tuː; tə] [ə'baʊt] [æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs]
— Roll a pound of puff paste to about an eighth of an inch in thickness
— 卷 一个 磅 的 噗 粘贴 到 关于 一个 第八 的 一个 英寸 在 厚度
[ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ə'baʊt] ['θɜːti] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] ['fluːtɪd] ['kʌtə(r)] ,
and cut out about thirty rounds with a fluted cutter ,
和 切 出去 关于 三十 回合 和 一个 凹槽 刀具 ，

—将一磅酥皮擀成约八分之一英寸厚，用花边切模切出约三十个圆形。

[ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] .
about two and a half inches in diameter .
关于 二 和 一个 一半 英寸 在 直径 .

直径约两英寸半。

[ðen] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðiːz] [wɪð] [ə; eɪ] ['kʌtə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'krɒs] .
Then cut out the center of these with a cutter about an inch across .
然后 切 出去 这 中心 的 这些 和 一个 刀具 关于 一个 英寸 穿过 .

然后用直径约一英寸的切割器切掉这些圆片的中心部分。

[rəʊl] [aʊt] [ðə; ði] [peɪst] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['sentəz] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [mɔː(r)] [rɪŋz] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm]
Roll out the paste taken from the centers and cut out more rings in the same
卷 出去 这 粘贴 已采取 从 这 中心 和 切 出去 更多的 戒指 在 这 相同的
[wei] .
way .
方式 .

将取自中心的面团擀开，用同样的方法切出更多圆环。

[brʌʃ] [ðə; ði] [rɪŋz] ['əʊvə(r)] [wɪð] [eg] , [pleɪs] [wʌn] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] , [tuː] [baɪ] [tuː] ,
Brush the rings over with egg , place one on top of another , two by two ,
刷子 这 戒指 超过 和 蛋 ， 地方 一 在 顶部 的 其他 ， 二 经过 二 ，

在圆环上刷一层蛋液，然后两个两个地叠放在一起。

[pres] [tə'geðə(r)] [səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [stɪk] , [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ,
press together so that they will stick , place on a baking sheet ,
按 一起 所以 那 他们 将要 戳 ， 地方 在 一个 烘烤 床单 ，

将它们压在一起使其粘合，然后放在烤盘上。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)] [wɪð] [eg] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [brɪsk] ['ʌv(ə)n] .
brush over with egg and bake in a brisk oven .
刷子 超过 和 蛋 和 烤 在 一个 轻快 烤箱 .

刷上蛋液，放入高温烤箱烘烤。

[wen] ['ɔːlməʊst] [dʌn] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðeɪ]
When almost done sprinkle with sugar and allow to remain in the oven till they
什么时候 几乎 完毕 撒 和 糖 和 允许 到 保持 在 这 烤箱 直到 他们
[ɑː(r); ə(r)] [gleɪzd] [ænd; ənd] ['fʊli] [dʌn] .
are glazed and fully done .
是 釉面 和 完全 完毕 .

快烤好时撒上糖，继续留在烤箱里烤至表面光滑、完全烤熟。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [wɔːm] ['plætə(r)] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] [kriːm]
Remove and place on a warmed platter and fill with any sort of cream
消除 和 地方 在 一个 温暖 拼盘 和 充满 和 任何 种类 的 奶油
[dɪ'zaɪəd] ,
desired ,
想要的 ，

取出后放在温热的盘子上，并根据个人喜好填入任何种类的奶油。

[ɔː(r)] [dʒæm] [ɔː(r)] [tɑːt] ['mɑːməleɪd] . -
or jam or tart marmalade . 101
或者 果酱 或者 酸 果酱 . -

或者果酱或酸橘酱。101

[ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ]
XXII
二十二

二十二

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] [ˌdʒuːlɪ'en]
Potage Julienne
脚 朱莉安

细切菜

[hoʊ'mɑːrd] [ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs]
Homard Bordelaise
霍马尔 波尔多

波尔多霍马德

['kænɑːd] - [lɑː] [rɛn]
Canard à la Reine
鸭子 - 拉 雷纳

女王鸭

[sə'lɑːd] - [lɑː] [rʌs]
Salade à la Russe
沙拉 - 拉 俄罗斯

俄式沙拉

[kæ'feɪ] [bævəɹ'wɑz]
Café Bavaroise
咖啡店 巴伐利亚

巴伐利亚咖啡

[pəʊ'tɑːʒ] [ˌdʒuːlɪ'en] .
Potage Julienne .
脚 朱莉安 .

细切浓汤。

— [kʌt] ['kærəts] , ['ʌnjənz] ,
— Cut carrots , onions ,
— 切 胡萝卜 , 洋葱 ,

—切胡萝卜、洋葱，

[liːks] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɔː(r)] [strɪps] [ɒv; əv] ['iːkwəl] [saɪz] [wɪð] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] .
leeks and turnips into thin slices or strips of equal size with a head of celery .
韭菜 和 萝卜 进入 薄的 切片 或者 条状物 的 平等的 尺寸 和 一个 头 的 芹菜 .

将韭菜和芜菁切成薄片或条，与芹菜头大小相同。

[pʊt] [ɔːl] ['ɪntuː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['meltɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [tɒs] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
Put all into two ounces of butter melted in a saucepan and toss over a slow fire for a few minutes .
放 全部 进入 二 盎司 的 黄油 融化 在 一个 平底锅 和 折腾 超过 一个 慢的 火 为了 一个 很少 分钟 .

将所有食材放入平底锅中融化的两盎司黄油中，用小火翻炒几分钟。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] ['ʌðə(r)]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn]['siːz(ə)n] [sʌtʃ] [æz; əz] ['kɒliflaʊə(r)] , ['piːz] [ɔː(r)][ə'spærəgəs] [meɪ] [biː; bi]
If desired other vegetables in season such as cauliflower , peas or asparagus may be
如果 想要的 其他 蔬菜 在 季节 这样的 作为 菜花 , 豌豆 或者 芦笋 可能 是
['ædɪd] .
added .
额外 .

如果需要，还可以添加其他当季蔬菜，如花椰菜、豌豆或芦笋。

[pɔː(r)][klɪə(r)] ['tʃɪkɪn] [brɒθ] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , [pʊt] [ɪn][sʌm; səm] ['piːsɪz] [ɒv; əv][kəʊld] ['tʃɪkɪn]
Pour clear chicken broth over the vegetables , put in some pieces of cold chicken
倒 清除 鸡 肉汤 超过 这 蔬菜 , 放 在 一些 件 的 寒冷的 鸡
,
,
,

将清鸡汤浇在蔬菜上，放入一些冷鸡块。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
allow to come to a boil ,
允许 到 来 到 一个 熬 ,

让水沸腾。

[ðen] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [həʊl] ['ɪntuː][ðə; ði]
then simmer till the vegetables are tender and pour the whole into the
然后 煨 直到 这 蔬菜 是 投标 和 倒 这 所有的 进入 这
[tju'riːn; tə'riːn] [wɪð] ['sɪpɪt] [ɒv; əv] [təʊst] . -
tureen with sippets of toast . 102
汤碗 和 小口啜饮 的 吐司 . -

然后小火慢炖至蔬菜软烂，将所有食材倒入汤碗中，并配上几口烤面包。102

[hoʊ'mɑːrd][ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs] .
Homard Bordelaise .
霍马尔 波尔多 .

波尔多羊乳鼠尾草。

— [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kærət] [ænd; ənd][æn; ən] ['ʌnjən] ['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv]
— Cut a small carrot and an onion into fine pieces and boil for five
— 切 一个 小的 胡萝卜 和 一个 洋葱 进入 美好的 件 和 熬 为了 五
['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv] [red] [waɪn] .
minutes in a wineglassful of red wine .
分钟 在 一个 满满一杯酒 的 红色的 葡萄酒 .

—将一根小胡萝卜和一个洋葱切成细丁，放入装满红酒的酒杯中煮五分钟。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [tuː] ['klɔɪstər] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [seɪ] ,
Now add the meat from two lobsters , cut in small pieces , say ,
现在 添加 这 肉 从 二 龙虾 , 切 在 小的 件 , 说 ,

现在加入两只龙虾的肉，切成小块，比如说，

[ə'baʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .
about a pound and a half .
关于 一个 磅 和 一个 一半 .

大约一磅半。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['pepə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [treɪs] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] , ['ædɪŋ] ,
Season with a very little pepper , salt , and a trace of nutmeg , adding ,
季节 和 一个 非常 小的 胡椒 , 盐 , 和 一个 痕迹 的 肉豆蔻 , 添加 ,

用少许胡椒粉、盐和一点点肉豆蔻调味，然后加入：

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði]['lɒbstə(r)][ɪz] [kʊkt] , [ə'baʊt] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [vəluː'teɪ] [sɔːs] .
just before the lobster is cooked , about half a pint of velouté sauce .
只是 前 这 龙虾 是 煮熟 , 关于 一半 一个 品脱 的 天鹅绒酱 酱 .

在龙虾快要煮熟的时候，加入大约半品脱的天鹅绒酱汁。

[stjuː] [wel] [təˈgeðə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Stew well together and serve at once .
炖 出色地 一起 和 服务 在 一次 .

将所有食材充分炖煮后立即食用。

[ˈkænɑːd] - [lɑː] [rɛn] .
Canard à la Reine .
鸭子 - 拉 雷纳 .

女王鸭。

— [kʌt] [ɒf] [wʌn] [wɪŋ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [dʌk] [ænd; ənd] [hɑːf] [ðə; ði] [brest] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [seɪm] [saɪd] ,
— Cut off one wing of a duck and half the breast from the same side ,
— 切 离开 一 翼 的 一个 鸭子 和 一半 这 胸部 从 这 相同的 边 ,

—切掉鸭子的一侧翅膀和同一侧的一半胸肉，

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skɪn] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [bəʊn] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [pleɪs] [wɪð] [kəˈnel] [ˈfɔːsmiːt] .
remove the skin , take out the bone and fill the place with quenelle forcemeat .
消除 这 皮肤 , 拿 出去 这 骨 和 充满 这 地方 和 奎内尔 肉馅 .

去皮，取出骨头，然后用橄榄形肉馅填满空隙。

[lɑːd] [ðə; ði] [brest] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈbreɪzɪŋ] [pæn] [ˈəʊvə(r)] [ˈslaɪsɪz] [ɒv; əv] [liːks] ,
Lard the breast and put it into a braising pan over slices of leeks ,
猪油 这 胸部 和 放 它 进入 一个 炖 平底锅 超过 切片 的 韭菜 ,

在鸡胸肉上抹上猪油，然后放入铺有韭葱片的炖锅中炖煮。

[ˈkærəts] [ænd; ənd] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [taɪm] , [ˈtʃɜːvɪl] , - [ænd; ənd] [ˈlemən] [piːl] .
carrots and onions and a little thyme , chervil , bayleaves and lemon peel .
胡萝卜 和 洋葱 和 一个 小的 百里香 , 细叶芹 , - 和 柠檬 果皮 .

胡萝卜、洋葱，再加一点百里香、细叶芹、月桂叶和柠檬皮。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [səˈfɪʃ(ə)nt] [stɒk] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈbɜːnɪŋ] , [set] [ðə; ði] [pæn] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [breɪz] [ðə; ði] [dʌk] ,
Add sufficient stock to prevent burning , set the pan on the fire and braise the duck ,
添加 充足的 库存 到 防止 燃烧 , 放 这 平底锅 在 这 火 和 烩 这 鸭子 ,

加入足够的肉汤以防烧焦，将锅放在火上炖煮鸭子。

[ðen] [gleɪz] [ˌaɪ ˈtiː] .
then glaze it .
然后 釉 它 .

然后上釉。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [pjʊˈreɪ] [ɒv; əv] [biːnz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈgɑːnɪʃ] .
Serve with a purée of beans for garnish .
服务 和 一个 菜泥 的 豆子 为了 装饰 .

佐以豆泥作为装饰。

[səˈlɑːd] - [lɑː] [rʌs] .
Salade à la Russe .
沙拉 - 拉 俄罗斯 .

俄式沙拉。

— [kʌt] [kəʊld] [ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ˈsæmən] [ˈɪntuː] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ,
— Cut cold chicken and salmon into thin slices ,
— 切 寒冷的 鸡 和 三文鱼 进入 薄的 切片 ,

将冷鸡肉和三文鱼切成薄片，

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈsæləd] [dɪʃ] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ˈfaɪnli] cut103
arrange in a salad dish and mix with finely cut103
安排 在 一个 沙拉 盘子 和 混合 和 精细地 cut103

将食材放入沙拉盘中，与切碎的食材混合。

[kʊkt] [ə'spærəgəs] [hedz] , ['kærəts] [ænd; ənd] ['kɒliflaʊə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] ['keɪpəz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]
cooked asparagus heads , carrots and cauliflower , a few capers and a little
煮熟 芦笋 头部 , 胡萝卜 和 菜花 , 一个 很少 刺山柑 和 一个 小的
[ˌkævɪaː] .
caviare .
鱼子酱 .

煮熟的芦笋头、胡萝卜和花椰菜，少许刺山柑和一点鱼子酱。

[ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [wɪð] [θriː] [pɑːts] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ,
The dressing is made with three parts of oil and one of vinegar ,
这 敷料 是 制成 和 三 部分 的 油 和 一 的 醋 ,

这种调味汁由三份油和一份醋制成。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['mʌstəd] [ænd; ənd] [keɪ'en] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] .
a little mustard and cayenne pepper and a tablespoonful of minced onion .
一个 小的 芥末 和 辣椒 胡椒 和 一个 一汤匙 的 剁碎 洋葱 .

少许芥末、辣椒粉和一汤匙洋葱碎。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sæləd] [ænd; ənd] [stænd] [ɒn] [ðə; ði] [aɪs] [tɪl] [sɜːvd] .
Pour over the salad and stand on the ice till served .
倒 超过 这 沙拉 和 站立 在 这 冰 直到 服务 .

将酱汁淋在沙拉上，放在冰上，待上桌。

[kæ'feɪ] [bævəɹ'wɑz] .
Café Bavaroise .
咖啡店 巴伐利亚 .

巴伐利亚咖啡。

— [graɪnd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [griːn] ['kɒfi] ,
— Grind half a pound of green coffee ,
— 研磨 一半 一个 磅 的 绿色的 咖啡 ,

—研磨半磅生咖啡豆，

[rəʊst] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃʊgə(r)] ['bɔɪlə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔː(r)] ['iːv(ə)n] ['braʊnɪŋ] [ænd; ənd] [səʊk] [ə; eɪ]
roast in a sugar boiler without burning it or even browning and soak a
烤 在 一个 糖 锅炉 没有 燃烧 它 或者 甚至 褐变 和 浸泡 一个
[kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
quart of milk with it for about an hour .
夸脱 的 牛奶 和 它 为了 关于 一个 小时 .

在糖锅中烘烤，不要烧焦或变褐，然后用一夸脱牛奶浸泡约一小时。

[naʊ] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɑːstə(r)] ['ʃʊgə(r)] ['ɪntuː] [wɪtʃ]
Now stir into a cupful of flour a teaspoonful of castor sugar into which
现在 搅拌 进入 一个 一杯 的 面粉 一个 一茶匙 的 蓖麻 糖 进入 哪个
[hæz; həz] [biːn] [drɒpt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ,
has been dropped a little vanilla extract ,
有 到过 掉落 一个 小的 香草 提炼 ,

现在，将一杯面粉与一茶匙滴入少许香草精的细砂糖搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
and a little salt .
和 一个 小的 盐 .

再加一点盐。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ɔːl] [ɪn] [wɪð] [ðə; ði] [streɪnd] ['kɒfi] - ['fleɪvəd] [mɪlk] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
Stir this all in with the strained coffee - flavored milk , bring to a boil ,
搅拌 这 全部 在 和 这 紧张 咖啡 - 调味 牛奶 , 带来 到 一个 熬 ,

将所有材料与过滤后的咖啡味牛奶混合，煮沸。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [jəʊk] , [ðen] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ,
remove from the fire and stir in the yolks , then the whites of three eggs ,
消除 从 这 火 和 搅拌 在 这 蛋黄 , 然后 这 白人 的 三 鸡蛋 ,

从火上移开，拌入蛋黄，然后拌入三个鸡蛋的蛋白。

[ɔːl] ['biːt(ə)n] [fɜːm] .
all beaten firm .
全部 被打败 公司 .

全部被击败。

[fɪl] ['peɪpə(r)] [keɪsɪz] [wɪð] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] , [beɪk] , ['sprɪŋk(ə)l] ['kɑːstə(r)] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒps] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] . -
Fill paper cases with the mixture , bake , sprinkle castor sugar over the tops and serve at once . 104
充满 纸 案例 和 这 混合物 , 烤 , 撒 蓖麻 糖 超过 这 最高额 和 服务 在 一次 . -

将混合物倒入纸杯蛋糕模具中，烘烤，在顶部撒上细砂糖，即可食用。104

[ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ]
XXIII
二十三

二十三

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[huːtɝz] - -
Huitres à l'Américaine
猪 - -

美洲的猪

- - [lɔrɔr]
Bœuf à l'Aurore
- - 曙光

曙光牛肉

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [ˌlaɪə'neɪz]
Pommes de Terre , Lyonnaise
苹果 德 特雷 , 里昂

Pommes de Terre, Lyonnaise

[sə'lɑːd] [frɑːŋ'seɪz]
Salade Française
沙拉 法语

法式沙拉

[krem] - [lɑː] [rʌs]
Crème à la Russe
奶油 - 拉 俄罗斯

俄式奶油

[huːtɝz] - - .
Huitres à l'Américaine .
猪 - - .

美洲的Huitres.

— [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [bəʊl] [ə; eɪ] [hiːpt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ]
— Place in a sauce bowl a heaped teaspoonful of salt , three - quarters of a
— 地方 在 一个 酱 碗 一个 堆积如山 一茶匙 的 盐 , 三 - 四分之一 的 一个
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ,
teaspoonful of white pepper ,
一茶匙 的 白色的 胡椒 ,

—在酱汁碗中放入满满一茶匙盐，四分之三茶匙白胡椒粉，

[ə; eɪ] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjən] , [tʃɒpt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['pɑːsli] .
a medium sized onion , chopped , and a teaspoonful of minced parsley .
一个 中等的 尺寸 洋葱 , 切碎 , 和 一个 一茶匙 的 剁碎 香菜 .

一个中等大小的洋葱，切碎；一茶匙切碎的欧芹。

[mɪks] ['laɪtli] [tə'geðə(r)] [ə'lɒŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [sɪks] [drɒps] [ɒv; əv] [tə'bæskoʊ]
Mix lightly together along with a teaspoonful of olive oil , six drops of tobasco
混合 轻轻 一起 沿着 和 一个 一茶匙 的 橄榄 油 , 六 滴 的 塔巴斯科
[sɔːs] ,
sauce ,
酱 ,

轻轻搅拌均匀，加入一茶匙橄榄油和六滴塔巴斯科辣椒酱。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
a little Worcestershire sauce and a gill of vinegar .
一个 小的 伍斯特郡 酱 和 一个 鳃 的 醋 .

少许伍斯特沙司和一小勺醋。

[pʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] [iːtʃ] [rɔː] ['ɔɪstə(r)] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði]
Put a teaspoonful of this mixture on each raw oyster just before taking to the
放 一个 一茶匙 的 这 混合物 在 每个 生的 牡蛎 只是 前 采取 到 这
['teɪb(ə)l] .
table .
桌子 .

在将生蚝端上桌前，在每个生蚝上放一茶匙这种混合物。

- - [lɔrɔr] .
Bœuf à l'Aurore .
- - 曙光 .

Bœuf à l'Aurore.

— ['siːz(ə)n] [tuː] [steɪks] [ɒv; əv] [ə'baʊt] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [iːtʃ] (['eni] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [kʌt]
— Season two steaks of about three - quarters of a pound each (any ordinary cut
— 季节 二 牛排 的 关于 三 - 四分之一 的 一个 磅 每个 (任何 普通的 切
[wɪl] [duː; də]) [wɪð] [sɔːlt] and105
will do) with salt and105
将要 做) 和 盐 and105

—将两块约四分之三磅重的牛排（任何普通部位的牛排都可以）用盐和105调味。

['pepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

胡椒，

[beɪst] [ɒn]['aɪðə(r)][saɪd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɔɪl] [ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [brɪsk] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][sɪks]
baste on either side with a little oil and broil over a brisk fire for six
绷 在 任何一个 边 和 一个 小的 油 和 烤 超过 一个 轻快 火 为了 六
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

两面刷上少许油，用大火烤 6 分钟。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] [pɔː] ['əʊvə(r)] :

Place on a hot dish and serve with the following sauce poured over :

地方 在 一个 热的 盘子 和 服务 和 这 下列的 酱 倾倒 超过 :

盛于热盘中，淋上以下酱汁即可食用：

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ə; eɪ] [smɔːl] [glɑːs] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['lɪkə(r)] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] ,

Mix in a saucepan a small glass of mushroom liquor with half a pint of bechamel sauce ,

混合 在 一个 平底锅 一个 小的 玻璃 的 蘑菇 酒 和 一半 一个 品脱 的 贝夏梅尔 酱 ，

在平底锅中将一小杯蘑菇汁与半品脱白汁混合，

[hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [sɔːs] .

half an ounce of butter and two or three tablespoonfuls of tomato sauce .

一半 一个 盎司 的 黄油 和 二 或者 三 汤匙 的 番茄 酱 .

半盎司黄油和两三汤匙番茄酱。

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

Place on the fire ,

地方 在 这 火 ，

放在火上，

[stɜː(r)][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [həʊl] ['mʌʃrʊmz] [kʌt] [ɪn] [sk'weəz] .

stir for ten minutes and just before removing add whole mushrooms cut in squares .

搅拌 为了 十 分钟 和 只是 前 移除 添加 所有的 蘑菇 切 在 正方形 .

搅拌十分钟，在即将出锅前加入切成方块的整颗蘑菇。

[sə'lɑːd] [frɑːŋ'seɪz] .

Salade Française .

沙拉 法语 .

法式沙拉。

— [tʃɒp] [faɪn] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [tuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][sɪks] ['æntʃəviz] .

— Chop fine a bunch of parsley , two small onions and six anchovies .

— 劈 美好的 一个 束 的 香菜 ， 二 小的 洋葱 和 六 凤尾鱼 .

将一把欧芹、两个小洋葱和六条凤尾鱼切碎。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] ['mʌstəd] [tuː; tə] [teɪst] ,

Lay them in a bowl and mix with salt and mustard to taste ,

莱 他们 在 一个 碗 和 混合 和 盐 和 芥末 到 品尝 ，

将它们放入碗中，根据口味加入盐和芥末拌匀。

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['sæləd][ɔɪl][ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .

two tablespoonfuls of salad oil and a gill of vinegar .

二 汤匙 的 沙拉 油 和 一个 鳃 的 醋 .

两汤匙沙拉油和一吉尔醋。

[stɜː(r)][ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

Stir all well together and then add , one at a time ,

搅拌 全部 出色地 一起 和 然后 添加 ， 一 在 一个 时间 ，

将所有材料充分搅拌均匀，然后逐一加入。

[sʌm; səm] ['veri] [θɪn] [strɪps] [ɒv; əv][kəʊld] ['rəʊstɪd] [ɔː(r)] [bɔɪld] [miːt] ,

some very thin strips of cold roasted or boiled meat ,

一些 非常 薄的 条状物 的 寒冷的 烤 或者 煮沸 肉 ，

一些很薄的冷烤肉或水煮肉条，

[nɒt][mɔː(r)][ðæn; ðən] [θriː] [ɔː(r)][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
not more than three or four inches long .
不是 更多的 比 三 或者 四 英寸 长的 .

长度不超过三四英寸。

[ʃeɪk] [ðə; ði]['slaɪsɪz] [wel] [ɪn][ðə; ði] ['dresɪŋ] .
Shake the slices well in the dressing .
摇 这 切片 出色地 在 这 敷料 .

将切片与酱汁充分摇匀。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [bəʊl] ['kləʊsli] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə][stænd][fɔː(r); fə(r)][æt; ət] [liːst] [θriː] ['aʊəz] .
Cover the bowl closely and allow to stand for at least three hours .
覆盖 这 碗 密切 和 允许 到 站立 为了 在 至少 三 小时 .

将碗盖紧，静置至少三个小时。

[sɜːv] ['gɑːniʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
Serve garnished with parsley .
服务 装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎即可食用。

[pɑːmz] [diː] [tɛr] , [ˌlaɪə'neɪz] .
Pommes de Terre , Lyonnaise .
苹果 德 特雷 , 里昂 .

Pommes de Terre, Lyonnaise.

— [kʌt] ['ɪntuː] [raʊnd] ['slaɪsɪz] [eɪt] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , lay106
— Cut into round slices eight boiled potatoes , lay106
— 切 进入 圆形的 切片 八 煮沸 土豆 , lay106

将八个煮熟的土豆切成圆片，平铺106

[ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [æn; ən] [aʊns] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]
them in a frying pan with an ounce and a half of butter and the
他们 在 一个 煎炸 平底锅 和 一个 盎司 和 一个 一半 的 黄油 和 这
['slaɪsɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['pɑːtli] [kʊkt] ['ʌnjən] .
slices of a partly cooked onion .
切片 的 一个 部分 煮熟 洋葱 .

将它们放入煎锅中，加入一盎司半黄油和半熟的洋葱片。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [bɪ'kʌm] [wel] [braʊn] ,
Season with salt and pepper and cook till the potatoes become well browned ,
季节 和 盐 和 胡椒 和 厨师 直到 这 土豆 变得 出色地 棕色 ,
['tɒsɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [waɪl] .
tossing all the while .
抛掷 全部 这 尽管 .

用盐和胡椒粉调味，翻炒至土豆呈金黄色。

[sɜːv] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)] .
Serve with chopped parsley sprinkled over .
服务 和 切碎 香菜 撒上 超过 .

撒上切碎的欧芹即可食用。

[krem] - [lɑː] [rʌs] .
Crème à la Russe .
奶油 - 拉 俄罗斯 .

俄式奶油。

— [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [lʌmp] ['ʃʊgə(r)] ,
— Put into a saucepan a pint of milk , half a pound of lump sugar ,
— 放 进入 一个 平底锅 一个 品脱 的 牛奶 , 一半 一个 磅 的 块 糖 ,

—在平底锅中放入一品脱牛奶、半磅方糖，

[ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv] [tuː] ['lemənz] [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn] , ['priːviəsli] [səʊkt]
the grated rind of two lemons and an ounce of gelatine , previously soaked
这 磨碎的 果皮 的 二 柠檬 和 一个 盎司 的 明胶 ， 之前 浸泡过
[ɪn]['wɔːtə(r)] .
in water .
在 水 .

两个柠檬的磨碎的皮和一盎司明胶（事先用水浸泡过）。

[kʊk] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [di'zɔlvz] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] ,
Cook till the sugar dissolves over a slow fire ,
厨师 直到 这 糖 溶解 超过 一个 慢的 火 ，

用小火煮至糖完全溶解。

[ðen] [ə'laʊ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [kuːl] ['sʌmwɒt] [bɪ'fɔː(r)] ['stɜːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,
then allow the mixture to cool somewhat before stirring in the yolks of two eggs ,
然后 允许 这 混合物 到 凉爽的 有些 前 搅拌 在 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ，
[ʌn'biːtn] .
unbeaten .
不败 .

然后让混合物稍微冷却一下，再拌入两个未打散的蛋黄。

[pleɪs] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə]['kɜːd(ə)l] .
Place on the fire to curdle .
地方 在 这 火 到 凝固 .

放在火上使其凝固。

[streɪn] ,
Strain ,
拉紧 ，

拉紧，

[ænd; ənd] [wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði] [tuː] ['lemənz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv]
and when cool add the juice of the two lemons and the whites of
和 什么时候 凉爽的 添加 这 汁 的 这 二 柠檬 和 这 白人 的
[ðə; ði] [egz] ['biːt(ə)n] ['stɪfli] .
the eggs beaten stiffly .
这 鸡蛋 被打败 僵硬地 .

冷却后，加入两个柠檬的汁和打发至硬性发泡的蛋白。

[stɜː(r)][ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [wet] [məʊld] .
Stir all well together and pour into a wet mould .
搅拌 全部 出色地 一起 和 倒 进入 一个 湿的 模具 .

将所有材料搅拌均匀，倒入湿润的模具中。

[tɜːn] [aʊt] [wen] [wel] [set] . -
Turn out when well set . 107
转动 出去 什么时候 出色地 放 . -

凝固后取出。107

[ˌɛks'ɛks'aɪ'viː]
XXIV
二十四

二十四

['menjuː]
MENU
菜单

菜单

[pəʊ'tɑːʒ] -
Potage Napolitaine
膷 -

那不勒斯浓汤

- - [lɑː] -
Truites à la Monbarry
- - 拉 -

蒙巴里风味烤鳟鱼

[krəu'kets] [diː] [pɑːmz] [diː] [tɛr]
Croquettes de Pommes de Terre
炸丸子 德 苹果 德 特雷

土豆丸子

- - [reɪv] [ɪn] [sə'lɑːd]
Celeri - rave en Salade
- - 锐舞 英文 沙拉

芹菜沙拉

[paʊdɪŋ] [ɔːks] [fiːgɛz]
Pouding aux Figues
布丁 辅助 无花果

无花果布丁

[pəʊ'tɑːʒ] - .
Potage Napolitaine .
膷 - .

那不勒斯浓汤。

— [bɔɪl] [ɪn] [strɒŋ] ['buːjɒn; 'buːjɔ̃] [smɔːl] ['fɔːsmiːt] [bɔːlz] [meɪd] [ɒv; əv] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)] [geɪm] [ɔː(r)] [miːt] .
— Boil in strong bouillon small forcemeat balls made of any left - over game or meat .
— 熬 在 强的 肉汤 小的 肉馅 球 制成 的 任何 左边 - 超过 游戏 或者 肉 .

—用浓汤煮熟用剩余的野味或肉类制成的小肉丸。

[ðen] [səʊk] ['kruːtɔnz] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['buːjɒn; 'buːjɔ̃] .
Then soak croutons in the same bouillon .
然后 浸泡 烤面包丁 在 这 相同的 肉汤 .

然后将面包丁浸泡在同样的肉汤中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['fɔːsmiːt] [bɔːlz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Add the forcemeat balls and serve .
添加 这 肉馅 球 和 服务 .

加入肉丸即可食用。

- - [lɑː] - .
Truites à la Monbarry .
- - 拉 - .

蒙巴里风味烤鳟鱼。

— [prɪ'peə(r)] ['sevrəl] [traʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [strɒŋ] [s'paɪsɪz] .
— Prepare several trout and lay them in a pan with a quarter pound of butter and some strong spices .
— 准备 一些 鳟鱼 和 躺 他们 在 一个 平底锅 和 一个 四分之一 磅 的 黄油 和 一些 强的 香料 .

—准备几条鳟鱼，放入平底锅中，加入四分之一磅黄油和一些浓郁的香料。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [hiːt] ['sləʊli] [ɪn] [æn; ən] ['əʊpən] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪz] [ɪn'taɪəli] ['meltɪd] ,
Allow to heat slowly in an open oven and when the butter is entirely melted ,
允许 到 热 缓慢地 在 一个 打开 烤箱 和 什么时候 这 黄油 是 完全 融化 ,

将其放入敞开的烤箱中慢慢加热，直到黄油完全融化。

[drɒp][ɒn][ðə; ði][traʊt] [tuː] [wel] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] .
drop on the trout two well beaten yolks of eggs .
降低 在 这 鳟鱼 二 出色地 被打败 蛋黄 的 鸡蛋 .

在鳟鱼身上滴两滴打散的蛋黄。

[greɪt] [tʃiːz] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ɔːl] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɒntəti][ɒv; əv][faɪn] ['bredkrʌmz] .
Grate cheese over this and cover all with a quantity of fine breadcrumbs .
格特 奶酪 超过 这 和 覆盖 全部 和 一个 数量 的 美好的 面包屑 .

在上面撒上磨碎的奶酪，再撒上一层细面包屑。

[braʊn] ['laɪtli] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [sɜːv] .
Brown lightly in a hot oven and serve .
棕色的 轻轻 在 一个 热的 烤箱 和 服务 .

放入高温烤箱中烤至表面略呈棕色即可食用。

[krəu'kets] [diː] [pɑːmz] [diː] [tɛr] .
Croquettes de Pommes de Terre .
炸丸子 德 苹果 德 特雷 .

炸肉饼 de Pommes de Terre。

— Boil108
— Boil108
— Boil108

—Boil108

[ænd; ənd] [dreɪn] [ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] .
and drain about two and a half pounds of potatoes .
和 流走 关于 二 和 一个 一半 磅 的 土豆 .

沥干约两磅半土豆的水分。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['dʒenərəs] ['kwɒntəti][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ,
Add a generous quantity of butter , yolks of two eggs ,
添加 一个 慷慨的 数量 的 黄油 , 蛋黄 的 二 鸡蛋 ,

加入大量的黄油和两个蛋黄，

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['biːt(ə)n][tuː; tə][ə; eɪ] [snəʊ] .
salt and pepper and the white of the eggs beaten to a snow .
盐 和 胡椒 和 这 白色的 的 这 鸡蛋 被打败 到 一个 雪 .

盐、胡椒粉和打成雪状的蛋白。

[biːt] [ðə; ði] [həʊl] [ʌp] ['brɪskli] , [ʃeɪp] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][bɔːlz][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ][pæn] .
Beat the whole up briskly , shape the mixture into balls and fry in a pan .
打 这 所有的 向上 轻快地 , 形状 这 混合物 进入 球 和 炒 在 一个 平底锅 .

快速搅拌均匀，将混合物捏成球状，然后在平底锅中煎炸。

- - [reɪv] [ɪn] [sə'lɑːd] .
Celeri - rave en Salade .
- - 锐舞 英文 沙拉 .

Celeri-rave en Salade.

— [trɪm] ['keəfəli] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['seləri] , ['liːvɪŋ] [ɒn][æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [ruːt] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
— Trim carefully a bunch of celery , leaving on as much of the root as possible .
— 修剪 小心 一个 束 的 芹菜 , 离开 在 作为 很多 的 这 根 作为 可能的 .

—小心地修剪一把芹菜，尽可能多地保留根部。

[kʌt] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [tɪl] ['tendə(r)] .
Cut in half and boil in salted water till tender .
切 在 一半 和 熬 在 咸的 水 直到 投标 .

切成两半，放入盐水中煮至软烂。

[ðen] [trɪm]['ɪntuː]['iːv(ə)n] [stɪks] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː]['veri] ['piːkəntli] [wɪð] [frentʃ] ['mʌstəd] ,
Then trim into even sticks and season it very piquantly with French mustard ,
然后 修剪 进入 甚至 棍子 和 季节 它 非常 辛辣地 和 法语 芥末 ,
然后切成粗细均匀的条状，并用法式芥末酱进行浓郁的调味。

[ə; eɪ] [fjuː] [jʌŋ] ['ʌnjənz] , ['pepə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
a few young onions , pepper , salt and finely chopped parsley .
一个 很少 年轻的 洋葱 , 胡椒 , 盐 和 精细地 切碎 香菜 .
几颗嫩洋葱、胡椒粉、盐和切碎的欧芹。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['letɪs] - [liːvz] [ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [biːt] .
Garnish with lettuce - leaves and slices of beet .
装饰 和 莴苣 - 树叶 和 切片 的 甜菜 .
用生菜叶和甜菜片装饰。

[paʊdɪŋ] [ɔːks] [fiːgɛz] .
Pouding aux Figues .
布丁 辅助 无花果 .
无花果布丁。

— [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['bredkrʌmz] , [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][fə'riːnə] ,
— Mix in a large bowl a cupful of breadcrumbs , half a cup of farina ,
— 混合 在 一个 大的 碗 一个 一杯 的 面包屑 , 一半 一个 杯子 的 法里纳 ,
—在一个大碗里混合一杯面包屑、半杯粗粒小麦粉，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['suːɪt; 'sjuːɪt] , [kʌt] [faɪn] , [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,
a pinch of salt , a cup of suet , cut fine , a cup of powdered sugar ,
一个 捏 的 盐 , 一个 杯子 的 羊脂 , 切 美好的 , 一个 杯子 的 粉末状 糖 ,
一小撮盐，一杯切碎的牛油，一杯糖粉，

[ə; eɪ] [mɪnst] ['kærət] [ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] [tʃɒpt] [fɪgz] .
a minced carrot and a cup and a half of chopped figs .
一个 剁碎 胡萝卜 和 一个 杯子 和 一个 一半 的 切碎 无花果 .
一根胡萝卜碎和一杯半切碎的无花果。

[griːs] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [məʊld] , [laɪn][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [həʊl] [fɪgz] , [ænd; ənd] ['empti] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː]
Grease a baking mould , line it with whole figs , and empty the mixture into
润滑脂 一个 烘烤 模具 , 线 它 和 所有的 无花果 , 和 空的 这 混合物 进入
[ˌaɪ 'tiː] .
it .
它 .
在烤模上抹油，铺上整颗无花果，然后将混合物倒入其中。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] , [ðə; ði][pæn] ['stændɪŋ] [ɪn]['wɔːtə(r)] .
Cook for four hours , the pan standing in water .
厨师 为了 四 小时 , 这 平底锅 常设 在 水 .
将锅放在水中煮四个小时。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ə; eɪ] [rʌm] [sɔːs] . -
Serve hot with a rum sauce . 109
服务 热的 和 一个 朗姆酒 酱 . -
趁热佐以朗姆酒酱汁食用。109

[let] [ˌjuː 'es] [iːt] [fɪʃ]
LET US EAT FISH
让 我们 吃 鱼
让我们吃鱼吧

[ə; eɪ] ['feɪməs] [frentʃ] ['lʌntʃən] - -
A FAMOUS FRENCH LUNCHEON À L'AMÉRICAINE
一个 著名的 法语 午餐 - -
著名的法国午餐 À L'AMÉRICAINE

['əʊnli][ɪn][ðə; ði]['lætɪn] ['kʌntriz] [hæz; həz] [fɪʃ] [æz; əz][æn; ən]['edəb(ə)l]['evə(r)] [biːn] ['fʊli] [ə'priːʃieɪtɪd] [ænd; ənd] ,
Only in the Latin countries has fish as an edible ever been fully appreciated and ,
仅有的 在 这 拉丁 国家 有 鱼 作为 一个 食用 曾经 到过 完全 感谢 和 ，

只有在拉丁美洲国家，鱼类作为一种食用植物才真正得到充分的重视。

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [keɪs] [wɪð] [məʊst]['ʌðə(r)] [θɪŋz] [ˌgæstrə'nɒmɪk] ,
as is the case with most other things gastronomic ,
作为 是 这 案件 和 最多 其他 事物 美食 ，

就像大多数其他美食一样，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn] [frɑːns] [ðæt] [ðə; ði] [fuːd] [ˌpɒsə'bilitiz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['denɪzənz] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][hæv; həv] [biːn] [brɔːt] ['nɪərɪst] [pə'fekʃ(ə)n] .
it is in France that the food possibilities of the denizens of the water have been brought nearest perfection .
它 是 在 法国 那 这 食物 可能性 的 这 居民 的 这 水 有 到过 带来 最近的 完美 .

在法国，水边居民的饮食选择被发挥到了极致。

['əʊvə(r)][hɪə(r)][wiː; wi][hæv; həv] ['ɔːlweɪz] [siːmd] [tuː; tə] [rɪ'gɑːd] [fɪʃ] [æz; əz]['juːsf(ə)l] ['tʃiːfli] [fɔː(r); fə(r)] ['stɒkɪŋ] [ɐkw'eəɹiəmz][ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] ['fɜːnɪʃɪŋ] [spɔːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ve'keʃənɪst] ,
Over here we have always seemed to regard fish as useful chiefly for stocking aquariums or for furnishing sport for the vacationist ,
超过 这里 我们 有 总是 似乎 到 看待 鱼 作为 有用 主要 为了 袜 水族箱 或者 为了 家具 运动 为了 这 度假者 ，

在这里，我们似乎一直认为鱼类的主要用途是饲养在水族箱里，或是为度假者提供娱乐活动。

[ə'lɒŋ] [wɪð] [gɒlf] , ['tenɪs] [ænd; ənd] ['bəʊlɪŋ] .
along with golf , tennis and bowling .
沿着 和 高尔夫球 ， 网球 和 保龄球 .

还有高尔夫、网球和保龄球。

[truː] , [wiː; wi][hæv; həv] [bɪ'kʌm] ['rɑːðə(r)] [wel] [ə'kweɪntɪd] [wɪð] ['sɜːt(ə)n] [siː] [fuːdz] , [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] ,
True , we have become rather well acquainted with certain sea foods , the oysters ,
真的 ， 我们 有 变得 相当 出色地 熟人 和 肯定 海 食物 ， 这 牡蛎 ，

没错，我们已经相当熟悉某些海鲜了，比如牡蛎。

[bluː] [pɔɪnts] [ænd; ənd] [keɪp] [kɑːdz] ; [wiː; wi][hæv; həv][ə; eɪ] ['nɒdɪŋ] [ə'kweɪntəns] [wɪð] [sʌm; səm] [ɒv; əv][ðə; ði][klæm][klæn] ,
Blue Points and Cape Cods ; we have a nodding acquaintance with some of the clam clan ,
蓝色的 积分 和 岬 鳕鱼 ； 我们 有 一个 点头 熟人 和 一些 的 这 蛤 氏族 ，

蓝点蛤蜊和科德角蛤蜊；我们对蛤蜊家族中的一些成员略有耳闻。

[ɪ'speʃəli] [ðə; ði] [roʊd] ['aɪlənd] [brɑːntʃ] , [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪt(ə)l] [neks] , [ðə; ði] [bluː] [blʌdz] [ɒv; əv] [ðə; ði]['fæməli] .
especially the Rhode Island branch , and the Little Necks , the blue bloods of the family .
尤其 这 罗德岛 岛 分支 ， 和 这 小的 脖子 ， 这 蓝色的 血 的 这 家庭 .

尤其是罗德岛分支和小颈家族，他们是家族中的贵族血统。

[ænd; ənd] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)] familiar110
And , of course , we are familiar110
和 ， 的 课程 ， 我们 是 familiar110

当然，我们都很熟悉110

[wɪð] [ðə; ði] [krʌs'teɪʃnz] , [ðə; ði] ['klɔɪstər] [ænd; ənd][ðə; ði][kræbz] .
with the crustaceans , the lobsters and the crabs .
和 这 甲壳类动物 , 这 龙虾 和 这 螃蟹 .

包括甲壳类动物、龙虾和螃蟹。

[ænd; ənd][wiː; wi] [nəʊ] , [tuː] ,
And we know , too ,
和 我们 知道 , 也 ,

我们也知道，

['sɜːt(ə)n] ['sʌkjələnt] [siː] ['delɪkəsi] [ðæt] [kʌm] [tuː; tə][ˌjuː 'es][frɒm; frəm][pɑːm] [biːtʃ] [ʃɔːz] [ænd; ənd]
certain succulent sea delicacies that come to us from Palm Beach shores and
肯定 多肉植物 海 美味佳肴 那 来 到 我们 从 棕榈 海滩 海岸 和
[ˌkælə'fɔːniə][ænd; ənd] ['ɒrəgən] ['riːdʒənz] ,
California and Oregon regions ,
加利福尼亚州 和 俄勒冈州 地区 ,

某些鲜嫩多汁的海鲜美味来自棕榈滩海岸以及加利福尼亚州和俄勒冈州地区，

['tjuːnə][ænd; ənd]['hælɪbət] , ['bluːfɪʃ] [ænd; ənd]['sæmən][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ˌjuː 'es] ['veəriəsli]
tuna and halibut , bluefish and salmon as it comes to us variously
金枪鱼 和 大比目鱼 , 鲢 和 三文鱼 作为 它 来 到 我们 各种各样的
[prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
prepared for the table .
准备 为了 这 桌子 .

金枪鱼、大比目鱼、蓝鱼和鲑鱼，以各种不同的烹饪方式呈现在我们面前。

[ɪn] [ʃɔːt] , [wiː; wi] [ə'merɪkənz] [ɑː(r); ə(r)] ['feəli] ['frendli] [wɪð] [ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['ærɪstəkræt]
In short , we Americans are fairly friendly with a number of the aristocrats
在 短的 , 我们 美国人 是 相当 友好的 和 一个 数字 的 这 贵族
[ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,
of the water ,
的 这 水 ,

简而言之，我们美国人与许多水产养殖户关系相当友好。

[bʌt; bət][ɒn] ['ænəlaɪzɪŋ] [ðə; ði][ˌsɪtʃu'eɪʃ(ə)n][wiː; wi] [kʌm] [tuː; tə]['riːəlaɪz] [ðæt] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['nəʊɪŋ]
but on analyzing the situation we come to realize that as for knowing
但 在 分析 这 情况 我们 来 到 意识到 那 作为 为了 会心
[ðə; ði] " ['fɪni] [traɪb] " [æz; əz][ə; eɪ] [həʊl] [wel] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][get] [kəm'pliːt] [ˌgæstrə'nɒmɪk][dʒɔɪ][aʊt]
the " finny tribe " as a whole well enough to get complete gastronomic joy out
这 " 芬尼 部落 " 作为 一个 所有的 出色地 足够的 到 得到 完全的 美食 喜悦 出去
[ɒv; əv][ðə; ði][ˌsɪtʃu'eɪʃ(ə)n] ,
of the situation ,
的 这 情况 ,

但分析情况后我们意识到，要充分了解"鱼类群体"并从中获得完整的饕餮盛宴，

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'meɪnz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['əʊnli][ðə; ði] [frentʃ] ['piːp(ə)l] [huː] [ɑː(r); ə(r)][səʊ]['blesɪd; blest] .
it remains that it is only the French people who are so blessed .
它 遗迹 那 它 是 仅有的 这 法语 人们 WHO 是 所以 蒙福 .

但只有法国人民才如此幸运。

[taɪm] [ænd; ənd][ðə; ði]['aʊə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [haɪ] [praɪs][ɒv; əv] [miːt] , [haʊ'evə(r)] , ['rendə(r)][ˌaɪ 'tiː]
Time and the hour and the high price of meat , however , render it
时间 和 这 小时 和 这 高的 价格 的 肉 , 然而 , 使成为 它
[əd'vaɪzəb(ə)l] ,
advisable ,
建议 ,

然而，考虑到时间和肉价高企，这样做是明智的。

['i:v(ə)n] ['æbsəlu:tli] ['nesəsəri] , [ðæt] [wi:; wi] [wɜ:k] [ɔ:l] ['aʊə(r)] [rɪ'sɔ:sɪz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['əʊnli] [ə; eɪ] [pɑ:t]
even absolutely necessary , that we work all our resources instead of only a part
甚至 绝对地 必要的 , 那 我们 工作 全部 我们的 资源 反而 的 仅有的 一个 部分

[ɒv; əv] [ðem; ðəm] ,
of them ,
的 他们 ,

即使绝对必要，我们也必须充分利用所有资源，而不是仅仅利用其中一部分。

[tu:; tə] [ɪ'kɒnəmaɪz] [wen'evə(r)] [ænd; ənd] [weər'evə(r)] [wi:; wi] [kæn; kən] ,
to economize whenever and wherever we can ,
到 节约 每当 和 无论 我们 能 ,

尽可能地节约开支。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔ:təz] [ɪn] ['aʊə(r)] [mɪdst] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ˌju: 'es] [ɑ:(r); ə(r)] ['ʃʊəli; 'ʃɔ:li] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði]
and the waters in our midst and around us are surely one of the
和 这 水 在 我们的 中间 和 大约 我们 是 一定 一 的 这

[məʊst] [ɪm'pɔ:t(ə)nt] [rɪ'sɔ:sɪz] [nɒt] [ɔ:l'redi] [wɜ:kt] [tu:; tə] [ðə; ði] ['lɪmɪt] .
most important resources not already worked to the limit .
最多 重要的 资源 不是 已经 工作 到 这 限制 .

我们周围和我们身边的水资源无疑是尚未被过度开发的最重要的资源之一。

['ðeəfɔ:(r)] , [let] [ˌju: 'es] [i:t] [fɪʃ] — [bʌt; bət] first111
Therefore , let us eat fish — but first111
所以 , 让 我们 吃 鱼 — 但 first111

因此，让我们吃鱼吧——但首先111

[let] [ˌju: 'es] [lɜ:n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [frentʃ] [ə'baʊt] [fɪʃ] ,
let us learn of the French about fish ,
让 我们 学习 的 这 法语 关于 鱼 ,

让我们来了解一下法国人对鱼的看法吧。

['i:v(ə)n] [æz; əz] [wi:; wi] [hæv; həv] ['lɜ:nɪd] [ɒv; əv] [ðem; ðəm] [kən'sɜ:nɪŋ] ['ʌðə(r)] [fu:dz] , [ɔ:(r)] [æz; əz] [wi:; wi]
even as we have learned of them concerning other foods , or as we
甚至 作为 我们 有 学习 的 他们 有关 其他 食物 , 或者 作为 我们

[hæv; həv] ['lɜ:nɪd] ['fæʃnz] ,
have learned fashions ,
有 学习 时尚 ,

正如我们了解其他食物或时尚潮流一样，

[fɔ:(r); fə(r)] , ['verɪli] ,
for , verily ,
为了 , 确实 ,

的确，

[ðə; ði] ['tɜ:nɪŋ] [aʊt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['prɒpə(r)] [fɪʃ] [dɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [hæz; həz] ['evə(r)] [bi:n]
the turning out of a proper fish dish for the table has ever been
这 转弯 出去 的 一个 恰当的 鱼 盘子 为了 这 桌子 有 曾经 到过

[rɪ'gɑ:dɪd] [baɪ] [ðə; ði] [frentʃ] [æz; əz] [nəʊ] [les] [æn; ən] [ɑ:t] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [kri'eɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ]
regarded by the French as no less an art than the creation of a
认为 经过 这 法语 作为 不 较少的 一个 艺术 比 这 创建 的 一个

['bju:tɪf(ə)l] [frɒk] [ɪn] [wʌn] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [ˌætəl'jeɪz] .
beautiful frock in one of their ateliers .
美丽的 连衣裙 在 一 的 他们的 工作室 .

在法国人看来，烹制一道像样的鱼肴上桌，其艺术价值丝毫不亚于在他们的工作室里制作一件漂亮的连衣裙。

[mɔ:r'əʊvə(r)] ,
Moreover ,
而且 ,

而且，

[ðeə(r)] [weɪz] [wɪð] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] ['brɔːdli] [ɪn'kluːsɪv] [ðæt] [wʌn] [meɪ] [meɪk] [ʌp] [æn; ən][ɪn'taɪə(r)]
their ways with fish are so broadly inclusive that one may make up an entire
他们的 方式 和 鱼 是 所以 总体而言 包容性 那 一 可能 制作 向上 一个 全部的
['menjuː][frɒm; frəm][wʌn][end][tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
menu from one end to the other ,
菜单 从 一 结尾 到 这 其他 ,

他们烹饪鱼类的方式非常广泛，一个人就能从中挑选出一整套菜式。

[wɪð] ['əʊnli][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['kɒfi] ['niːdɪd] [æz; əz][ə; eɪ]['faɪn(ə)l] ['fɪlɪp] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['pɜːfɪkt] [miːl]
with only a cup of coffee needed as a final fillip to make a perfect meal
和 仅有的 一个 杯子 的 咖啡 需要 作为 一个 最终的 菲利普 到 制作 一个 完美的 一顿饭
— [ænd; ənd][ɔːl][ɒv; əv] [fɪʃ] .
— and all of fish .
— 和 全部 的 鱼 .

只需一杯咖啡作为最后的点睛之笔，就能成就一顿完美的鱼餐。

[baɪ] [wei] [ɒv; əv] ['fɜːnɪʃɪŋ] [ˌɪnspə'reɪʃ(ə)n][tuː; tə]['aʊə(r)] [əʊn] ['æpitait] , [ˌhɪə'wɪð; ˌhɪə'wɪθ][ɪz][ə; eɪ]
By way of furnishing inspiration to our own appetites , herewith is a
经过 方式 的 家具 灵感 到 我们的 自己的 食欲 , 此附 是 一个
[sə'dʒestʃən] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fɪʃ] ['lʌntʃən] ,
suggestion for a fish luncheon ,
建议 为了 一个 鱼 午餐 ,

为了满足大家的食欲，这里提供一个关于鱼午餐的建议：

[ə; eɪ] ['feɪvərɪt] ['menjuː][ɒv; əv] [frɑːns] ,
a favorite menu of France ,
一个 最喜欢的 菜单 的 法国 ,

法国最受欢迎的菜单之一

[wɪtʃ] [ɪts] [welθ] [ænd; ənd] ['fæʃ(ə)n] [dɪ'laɪtɪd] [tuː; tə][hæv; həv][set][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [ðəʊz] [gʊd] [əʊld]
which its wealth and fashion delighted to have set before it in those good old
哪个 它是 财富 和 时尚 高兴极了 到 有 放 前 它 在 那些 好的 老的
[deɪz] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði][wɔː(r)] .
days before the war .
天 前 这 战争 .

在战前的美好旧时光里，它的财富和时尚令它欣喜不已。

['sʌbstəˌtjʊt] [ɑː(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]['eni] [fɪʃ] [nɒt] [ɪn'dɪdʒənəs] [tuː; tə] [ə'merɪkən] ['wɔːtəz] ;
Substitutes are given for any fish not indigenous to American waters ;
替代品 是 给定 为了 任何 鱼 不是 土著 到 美国人 水 ;

对于非美洲水域本土鱼类，均提供替代品；

['ʌðəwaɪz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [sɜːvd] [æt; ət][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][ˌrɪvi'eərə]
otherwise it is just as it would be served at one of the Riviera
否则 它 是 只是 作为 它 会 是 服务 在 一 的 这 里维埃拉
['restrɒnts] ,
restaurants ,
餐厅 ,

否则，它就和里维埃拉餐厅里供应的菜肴一模一样了。

[wɪð] [ðə; ði] [ɪk'sepʃ(ə)n] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [ðæt] [ɒn][ðə; ði][ˌrɪvi'eərə][ɔː(r)][æt; ət]['eni] [ɒv; əv][ðə; ði]['nəʊtɪd]
with the exception , of course , that on the Riviera or at any of the noted
和 这 例外 , 的 课程 , 那 在 这 里维埃拉 或者 在 任何 的 这 著名的
marine112
marine112
marine112

当然，里维埃拉或任何著名的海滨112号除外。

['restrɒnts] ,
restaurants ,
餐厅 ,

餐厅，

[ðə; ði] ['vɪzɪtə(r)] [hɪm'self] [wɒz; wəz] [pə'mɪtɪd] [tu:; tə] [sɪ'lekt] [ðə; ði] [fɪʃ] [fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [kɔ:s] [frɒm; frəm]
the visitor himself was permitted to select the fish for each course from
这 游客 他自己 曾是 允许 到 选择 这 鱼 为了 每个 课程 从
[ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['spesəmən] ['swɪmɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'zɜ:vz] ,
among the different specimens swimming in the reserves ,
之中 这 不同的 标本 游泳 在 这 储备 ,

游客可以亲自从保护区内游弋的不同鱼类中挑选每道菜所需的鱼。

[ˌɔ:ltə'geðə(r)] [ʌn'kɒnʃəs] [ɒv; əv] [ɪm'pendɪŋ] [feɪt] .
altogether unconscious of impending fate .
共 无意识 的 即将到来的 命运 .

对即将到来的命运浑然不觉。

[nəʊ] [frentʃ] [ˌrestərɔn'tə] ['wɜ:ði] [ðə; ði] [neɪm] ['evə(r)] [kept] [ded] [fɪʃ] [ɪn] [stɒk] , [fɔ:(r); fə(r)] ['nʌθɪŋ]
No French restauranteur worthy the name ever kept dead fish in stock , for nothing
不 法语 餐馆老板 值得 这 姓名 曾经 保留 死的 鱼 在 库存 , 为了 没有什么
[di'tiəriəreit] [səʊ] ['kwɪkli] .
deteriorates so quickly .
恶化 所以 迅速地 .

没有哪个名副其实的法国餐馆老板会储备死鱼，因为没有什么东西会这么快变质。

[ðeə(r)] [ɪz] ['reəli] ['əʊvə(r)] [hɪə(r)] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] [rɪ'zɜ:v] [ðæt] [ðə; ði] [ˌrɪvi'eərə] [teɪks] [æz; əz] [ə; eɪ] ['mætə(r)]
There is rarely over here the natural reserve that the Riviera takes as a matter
那里 是 很少 超过 这里 这 自然的 预订 那 这 里维埃拉 需要 作为 一个 事情
[ɒv; əv] [kɔ:s] ,
of course ,
的 课程 ,

这里很少有像里维埃拉那样理所当然的自然保护区。

[ɔ:l'ðəʊ] [ðeə(r)] [ɪz] , [ɪn] [sʌm; səm] ['restrɒnts] ,
although there is , in some restaurants ,
虽然 那里 是 , 在 一些 餐厅 ,

虽然有些餐馆确实有这种现象。

[ðə; ði] [tæŋk] [ɒv; əv] ['rʌnɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [kept] [ɪn] [kən'dɪʃn] [tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .
the tank of running water in which the fish are kept in condition till required .
这 坦克 的 跑步 水 在 哪个 这 鱼 是 保留 在 状况 直到 必需的 .
-
113
-

用来饲养鱼类直至需要使用的流动水箱。113

[æn; ən] [ɔ:l] [fɪʃ] ['lʌntʃən]
AN ALL FISH LUNCHEON
一个 全部 鱼 午餐

一顿全鱼午餐

['menju:]
MENU
菜单

菜单

[ɔ:r] - .
Hors d'Œuvres .
马 - .

开胃小菜。

['lɪt(ə)l] [neks] [ɔ:(r)] [blu:] [pɔɪnts] .
Little Necks or Blue Points .
小的 脖子 或者 蓝色的 积分 .

小颈犬或蓝点犬。

([æt; ət]['mɒnti; 'mɒnteɪ]['kɑːləʊ][wʌn] [wʊd] [biː; bi] [sɜːvd] - .)
(At Monte Carlo one would be served Clovisses .)
(在 蒙特 卡洛 一 会 是 服务 - .)

（在蒙特卡洛，人们会享用克洛维斯酒。）

['lɒbstə(r)] [wɪð] [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .
Lobster with Sauce Piquante .
龙虾 和 酱 辛辣的 .

香辣酱龙虾。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

二十四道法式小晚餐及其烹(Twenty-four Little French Dinners and How to)

第4/4页

([ə; eɪ] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [frentʃ] [lɒŋ'guːst] ,
(A substitute for the French langouste ,
(一个 代替 为了 这 法语 螯虾 ,

(法国龙虾的替代品,

[wɪtʃ] [ɪz]['sɪmələ(r)][tuː; tə][ə; eɪ]['dʒaɪənt]['lɒbstə(r)]['maɪnəs][ðə; ði] [tuː] [lɒŋ] ['nɪpəz] .
which is similar to a giant lobster minus the two long nippers .
哪个 是 相似的 到 一个 巨大的 龙虾 减 这 二 长的 钳子 .

它类似于一只巨大的龙虾，只是少了两个长长的螯肢。

[ɔː(r)][ðeə(r)] [mait] [biː; bi] [sɜːvd] [ə'brɔːd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [kɔːs] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [dʒə'lætɪnəs] ['feləʊ] [kɔːld]
Or there might be served abroad for this course a little gelatinous fellow called
或者 那里 可能 是 服务 国外 为了 这 课程 一个 小的 胶状的 同伴 称为
\- ,
supion ,
\- ,

或者，国外可能会提供一种叫做苏皮翁的小胶状生物来制作这门课程。

[ɔː(r)] [siː] - ['hedʒhɒg] , [ɔː(r)] [pə'hæps] - , [smɔːlə(r)][ænd; ənd][mɔː(r)] ['delɪkət] [ðæn; ðən]['aʊə(r)]
or sea - hedgehog , or perhaps nonnots , smaller and more delicate than our
或者 海 - 刺猬 , 或者 也许 - , 较小的 和 更多的 精美的 比 我们的
[əʊn] ['waɪtˌfɪʃ] .)
own whitefish .)
自己的 白鱼 .)

或者叫作海刺猬鱼，或者叫作非诺特鱼，比我们自己的白鲑体型更小、更娇嫩。)

[frentʃ] [sɑː'diːnz] [grɪld] , [ɔː(r)] [ʃæd] [pl'æŋkt] .
French Sardines Grilled , or Shad Planked .
法语 沙丁鱼 烤 , 或者 沙德 木板 .

法式烤沙丁鱼，或木板烤鲥鱼。

([ʃæd] [ɪz][ə; eɪ][məʊst][ˌsætɪs'fæktəri] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [frentʃ] - [dɪ'laɪt] —
(Shad is a most satisfactory substitute for the French restauranteur's delight —
(沙德 是 一个 最多 令人满意的 代替 为了 这 法语 - 喜 —
[laʊp] [diː] [mɜr] .)
loup de mer .)
狼 德 梅尔 .)

(鲥鱼是法国餐馆老板最爱的海鲈鱼的绝佳替代品。)

['flaʊndə(r)] , [sɔːs] , [ɔː(r)] [ʃrɪmps] .
Flounder , Sauce Meunière , or Shrimps .
比目鱼 , 酱 烤肉 , 或者 虾 .

比目鱼、酱汁 Meunière 或虾。

([ɪn] [dɪ'ep] [səʊl] [ænd; ənd] ['sɜːt(ə)n] [ɑː(r); ə(r)] [bəʊθ] ['speʃəltiz] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd]
(In Dieppe sole and certain crevettes are both specialties and are served
(在 迪耶普 唯一 和 肯定 小虾 是 两个都 专业 和 是 服务
[æt; ət] [ðɪs] ['dʒʌŋktʃə(r)] ,
at this juncture ,
在 这 契机 ,

(在迪耶普，鳎鱼和某些小虾都是特色菜，通常会在这个环节供应。)

[bʌt; bət]['lɪt(ə)l][səʊl][ɪz] ['biːɪŋ] [rɪ'siːvd] [hɪə(r)][ænd; ənd]['aʊə(r)] [əʊn] ['flaʊndə(r)] ['ɑːnsəz] [rɪ'kwaɪərmənts]
but little sole is being received here and our own flounder answers requirements
但 小的 唯一 是 存在 已收到 这里 和 我们的 自己的 比目鱼 答案 要求
['ædmərəbli] .
admirably .
令人钦佩地 .

但这里几乎没有鳎鱼，而我们自己的比目鱼却出色地满足了要求。

[ʃrɪmps] , [tuː] , [wɪl] [pliːz] [æn; ən] [ə'merɪkən] ['pælət] ['fʊli] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] .)
Shrimps , too , will please an American palate fully as well as the crevettes .)
虾 , 也 , 将要 请 一个 美国人 味蕾 完全 作为 出色地 作为 这 小虾 .)

虾和虾一样，也完全符合美国人的口味。）

['buːjəbeɪs] .
Bouillabaisse .
马赛鱼汤 .

马赛鱼汤。

([ðɪs] , [fɔː(r); fə(r)] [wɪtʃ] [wiː; wi][hæv; həv][nəʊ]['nɪərə(r)] ['sɪnənɪm] [ðæn; ðən] [fɪʃ] [stjuː] , [wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ]
(This , for which we have no nearer synonym than fish stew , which is a
(这 , 为了 哪个 我们 有 不 更近 代名词 比 鱼 炖 , 哪个 是 一个
['laɪb(ə)l] ,
libel ,
诽谤 ,

（这种说法，我们找不到比"鱼汤"更接近的同义词，而"鱼汤"本身就是一种诽谤，）

[ɪz][ðə; ði] [piːs] [diː] [rɪ'zɪstɑ̃ːs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['lʌntʃən] .
is the pièce de résistance of the luncheon .
是 这 片 德 反抗 的 这 午餐 .

是午餐的主菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['prɒbəbli] [ðə; ði][məʊst] ['feɪməs] [fɪʃ] [dɪʃ] [ɒv; əv] [frɑːns] .)
It is probably the most famous fish dish of France .)
它 是 大概 这 最多 著名的 鱼 盘子 的 法国 .)

它可能是法国最著名的鱼类菜肴。）

[sə'lɑːd] [diː][pwə'soʊn] [wɪð] [aɪ'əʊli] .
Salade de Poisson with Aioli .
沙拉 德 泊松 和 蒜泥蛋黄酱 .

鱼沙拉配蒜泥蛋黄酱。

([aɪ'əʊli] [ɪz][ə; eɪ] [ˌmedɪtə'reɪniən] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] " [ðə; ði] ['dresɪŋ] , " [ðə; ði] [frentʃ] [seɪ] ,
(Aioli is a Mediterranean mayonnaise and " the dressing , " the French say ,
(蒜泥蛋黄酱 是 一个 地中海 蛋黄酱 和 " 这 敷料 , " 这 法语 说 ,

（蒜泥蛋黄酱是一种地中海风味的蛋黄酱，法国人称之为"调味汁"，

" [ɪz][ðə; ði][səʊl][ɒv; əv][ðə; ði]['sæləd] . ") -
" is the soul of the salad . ") 114
" 是 这 灵魂 的 这 沙拉 . ") -

"是沙拉的灵魂。"）114

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['nəʊtɪd] [ðæt] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ] [dɪ'zɜːt] ['gɪv(ə)n] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['menjuː] ,
It will be noted that there is no dessert given with the above menu ,
它 将要 是 著名的 那 那里 是 不 甜点 给定 和 这 多于 菜单 ,

需要注意的是，以上菜单不包含甜点。

[bʌt; bət][ðə; ði][rɪ'pɑːst] [meɪ] [biː; bi] ['greɪsfəli] [t'ɒpt] [ɒf] [wɪð] ['krækəz] [ænd; ənd] [tʃiːz] [ænd; ənd]
but the repast may be gracefully topped off with crackers and cheese and
但 这 餐饮 可能 是 优雅地 顶峰 离开 和 饼干 和 奶酪 和
[kæ'feɪ][nwɑː(r)] .
café noir .
咖啡店 黑色电影 .

但餐点可以优雅地以饼干、奶酪和黑咖啡作为完美收尾。

[ti:] [ɪz]['nevə(r)] [sɜ:vd] [wɪð] [fɪʃ] , [æz; əz][ðə; ði] ['tænɪn] [ɪz] [sed] [tu:; tə]['rendə(r)] [fɪʃ] [pə'tɪkjələli]
Tea is never served with fish , as the tannin is said to render fish particularly
茶 是 绝不 服务 和 鱼 ， 作为 这 单宁 是 说 到 使成为 鱼 特别
[ˌɪndɪ'dʒestəbl] . -
indigestible . 115
难以消化的 . -

茶从不与鱼一起饮用，因为据说茶中的单宁会使鱼肉特别难以消化。[115]

[tu:; tə] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] ['lʌntʃən]
TO PREPARE THE LUNCHEON
到 准备 这 午餐

准备午餐

[ðə; ði] [frentʃ] [dɪs'deɪn][ðə; ði]['pepə(r)] ,
The French disdain the pepper ,
这 法语 蔑视 这 胡椒 ，

法国人鄙视胡椒。

['hɔ:srædɪʃ] [ænd; ənd][tə'mɑ:təʊ] ['mɪkstʃər] [wɪð] [wɪtʃ] [wi:; wi][ɑ:(r); ə(r)][wəʊnt][tu:; tə] [dres] [rɔ:]
horseradish and tomato mixtures with which we are wont to dress raw
辣根 和 番茄 混合物 和 哪个 我们 是 惯于 到 裙子 生的
['ɔɪstə(r)z] ,
oysters ,
牡蛎 ，

我们通常用辣根和番茄混合物来调味生蚝。

[prɪ'fɜ:rɪŋ] [tu:; tə][get][ðə; ði] [fʊl] ['kɒpəri] [teɪst] [pɪ'kju:liə(r)][tu:; tə][ðeə(r)][həʊm] ['prɒdʌkt] , [bʌt; bət]
preferring to get the full coppery taste peculiar to their home product , but
偏好 到 得到 这 满的 铜色 品尝 奇特 到 他们的 家 产品 ， 但
[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['ɔɪstə(r)] ,
the American oyster ,
这 美国人 牡蛎 ，

他们更喜欢品尝家乡产品特有的浓郁铜锈味，但美国牡蛎却并非如此。

['i:v(ə)n] [ði:z] ['ɑ:tɪsts] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌlɪnəri] [dɪ'pɑ:tmənt] [ə'gri:] , [rɪ'kwaɪəz] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [tu:; tə] [brɪŋ]
even these artists of the culinary department agree , requires a dressing to bring
甚至 这些 艺术家 的 这 烹饪 部门 同意 ， 需要 一个 敷料 到 带来
[aʊt] [ðə; ði]['fleɪvə(r)] .
out the flavor .
出去 这 味道 .

就连烹饪系的这些艺术家们也一致认为，需要调味料来衬托出菜肴的风味。

[æz; əz][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] - , [wɪtʃ] [ɪz] , [baɪ][ðə; ði] [wei] , [fɜ:st]['kʌz(ə)n][tu:; tə]['aʊə(r)][klæm] ,
As for the clovisse , which is , by the way , first cousin to our clam ,
作为 为了 这 - ， 哪个 是 ，经过 这 方式 ，第一的 表哥 到 我们的 蛤 ，

至于蛤蜊，顺便一提，它是我们蛤蜊的近亲。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['i:t(ə)n][frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃel] , [i:tʃ] - ['bi:ɪŋ] ['əʊpənd] [ɪ'mi:diətli] [bɪ'fɔ:(r)] ['bi:ɪŋ]
it is eaten from the shell , each clovisse being opened immediately before being
它 是 吃 从 这 壳 ， 每个 - 存在 打开 立即地 前 存在
[dɪ'spəʊzd] [ɒv; əv] .
disposed of .
处置 的 .

人们会从壳里吃掉它，每个牡蛎在丢弃前都会立即打开。

['lɒbstə(r)][æz; əz][hɪə(r)] [sɜ:vd] [tu:; tə] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [lɒŋ'gu:st] , [teɪsts] [mʌtʃ]
Lobster as here served to take the place of the French langouste , tastes much
龙虾 作为 这里 服务 到 拿 这 地方 的 这 法语 螯虾 ， 口味 很多
[laɪk] ['devəld] ['lɒbstə(r)] .
like deviled lobster .
喜欢 魔鬼 龙虾 .

这里用龙虾代替法国的螯虾，味道很像魔鬼龙虾。

[ðə; ði] [sɔ:s] [pi:kwɑ:nteɪ][ɪz] [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
The sauce piquante is made as follows :
这 酱 辛辣的 是 制成 作为 跟随 :

辣酱的做法如下:

['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [pʊt][ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv]['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] ,
Into a saucepan put a tablespoonful of finely chopped onion with a little salt ,
进入 一个 平底锅 放 一个 一汤匙 的 精细地 切碎 洋葱 和 一个 小的 盐 ,

在平底锅中放入一汤匙切碎的洋葱和少许盐,

['greɪtɪd] ['nʌtmeg] , [blæk] ['pepə(r)] [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
grated nutmeg , black pepper and an ounce of butter .
磨碎的 肉豆蔻 , 黑色的 胡椒 和 一个 盎司 的 黄油 .

磨碎的肉豆蔻、黑胡椒和一盎司黄油。

[wen] [ðɪs] [melts] [ænd; ənd] [blendz] [,eɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] [red] ['pepə(r)] along116
When this melts and blends add a little chopped red pepper along116
什么时候 这 融化 和 混合物 添加 一个 小的 切碎 红色的 胡椒 along116

待其融化并混合均匀后,加入少许切碎的红辣椒。116

[wɪð] [θri:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] .
with three tablespoonfuls of vinegar and a teaspoonful of mustard .
和 三 汤匙 的 醋 和 一个 一茶匙 的 芥末 .

加入三汤匙醋和一茶匙芥末。

[stɜ:(r)][tə'geðə(r)] [wel] ,
Stir together well ,
搅拌 一起 出色地 ,

充分搅拌均匀。

[ðen] [mɪks][ɪn][hɑ:f][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [fɪʃ] [stɒk] .
then mix in half an ounce of flour and half a pint of fish stock .
然后 混合 在 一半 一个 盎司 的 面粉 和 一半 一个 品脱 的 鱼 库存 .

然后拌入半盎司面粉和半品脱鱼汤。

['sɪmə(r)] [fɔ:(r); fə(r)][hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] , ['skɪmɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [ænd; ənd] , ['faɪnəli][,eɪ di: 'di:][ə; eɪ]
Simmer for half an hour , skimming occasionally and , finally add a
煨 为了 一半 一个 小时 , 撇脂 偶尔 和 , 最后 添加 一个
[tʃɒpt] ['pɪkld] ['gɜ:kɪn] .
chopped pickled gherkin .
切碎 腌制 小黄瓜 .

小火慢炖半小时,期间不时撇去浮沫,最后加入切碎的腌黄瓜。

[sɔ:s] , [sɜ:vd] [wɪð] [ðə; ði] [səʊl] , [ɔ:(r)] , [ɪn] [ðɪs] [keɪs] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊndə(r)] ,
Sauce Meunière , served with the sole , or , in this case with the flounder ,
酱 烤肉 , 服务 和 这 唯一 , 或者 , 在 这 案件 和 这 比目鱼 ,

香煎酱汁,可搭配鳎鱼,或者,像这里一样,搭配比目鱼。

[ɪz] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [fju:] [ʃrɪmps] [ænd; ənd] [m'ʌsəlz] , [mɪnst] ,
is made by adding a few shrimps and mussels , minced ,
是 制成 经过 添加 一个 很少 虾 和 贻贝 , 剁碎 ,

做法是加入一些切碎的虾和贻贝,

[tu:; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] , [ə'lɒŋ] [wɪð] [ə; eɪ]['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst]
to a pint of white wine in a saucepan , along with a cupful of minced
到 一个 品脱 的 白色的 葡萄酒 在 一个 平底锅 , 沿着 和 一个 一杯 的 剁碎
['mʌʃrʊmz] ,
mushrooms ,
蘑菇 ,

在平底锅中加入一品脱白葡萄酒和一杯切碎的蘑菇,

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [kləʊvz] .
a teaspoonful of butter , salt and pepper and three or four cloves .
一个 一茶匙 的 黄油 ， 盐 和 胡椒 和 三 或者 四 丁香 .

一茶匙黄油、盐、胡椒粉和三四瓣丁香。

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Simmer for twenty minutes and pour over the fish just before serving .
煨 为了 二十 分钟 和 倒 超过 这 鱼 只是 前 服务 .

小火慢炖二十分钟，上菜前淋在鱼上即可。

[sə'lɑːd] [diː] [pwə'soʊn] , [aɪ'əʊli] , [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['teɪkɪŋ] ['eni] [kəʊld] [fɪʃ] , [seɪ] ['sæmən] , [wɪð] [ðɪs] ['menjuː] .
Salade de Poisson , Aioli , is made by taking any cold fish , say salmon , with this menu .
沙拉 德 泊松 ，蒜泥蛋黄酱 ， 是 制成 经过 采取 任何 寒冷的 鱼 ， 说 三文鱼 ， 和 这 菜单 .

Salade de Poisson, Aioli 是用任何冷鱼，比如鲑鱼，搭配这道菜制成的。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [fleɪkt] [ænd; ənd] [m'æɹɪnˌeɪdɪd] [ɪn] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪɡə(r)] ['siːz(ə)nd] [wel] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
It is flaked and marinaded in oil and vinegar seasoned well with pepper and salt .
它 是 片状的 和 腌制 在 油 和 醋 经验丰富的 出色地 和 胡椒 和 盐 .

将其切成片状，用油和醋腌制，并用胡椒和盐充分调味。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [səʊ] , [ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [kəm'pæktli; 'kɒmpæktli] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] [bəʊl] .
Allow to remain for an hour or so , then remove and arrange compactly in a salad bowl .
允许 到 保持 为了 一个 小时 或者 所以 ， 然后 消除 和 安排 紧凑地 在 一个 沙拉 碗 .

静置约一小时后取出，紧密地摆放在沙拉碗中。

[ðə; ði] [aɪ'əʊli] , [ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['delɪkəsi] [wɪð] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [sɜːvd] , [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['wɪpɪŋ] [tuː] [egz] ,
The aioli , the Mediterranean delicacy with which it is served , is made by whipping two eggs ,
这 蒜泥蛋黄酱 ， 这 地中海 美味 和 哪个 它 是 服务 ， 是 制成 经过 鞭打 二 鸡蛋 ，

搭配这道菜的蒜泥蛋黄酱（aioli）是地中海地区的特色美食，它是用两个鸡蛋打发制成的。

[fɔː(r)] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , a117
four teaspoonfuls of olive oil , a117
四 茶匙 的 橄榄 油 ， a117

四茶匙橄榄油，a117

[hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [frentʃ] ['mʌstəd] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [tə'geðə(r)] [tɪl] [stɪf] ,
half teaspoonful of French mustard and a half cupful of cream together till stiff ,
一半 一茶匙 的 法语 芥末 和 一个 一半 一杯 的 奶油 一起 直到 僵硬的 ，

将半茶匙法式芥末和半杯奶油一起搅拌至浓稠。

[ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [rʌbd] [wɪð] ['gɑːlɪk] .
in a bowl rubbed with garlic .
在 一个 碗 摩擦 和 蒜 .

放在抹过蒜的碗里。

[hiːp] [ðɪs] [ɒn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .
Heap this on the center of the fish .
堆 这 在 这 中心 的 这 鱼 .

把这些堆在鱼的中央。

[æz; əz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['buːjəbeɪs] ,
As for the Bouillabaisse ,
作为 为了 这 马赛鱼汤 ,

至于马赛鱼汤，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][laɪk]['aʊə(r)] [əʊn] [welʃ] ['ræbɪt] [ɪn][səʊ][fɑː(r)][æz; əz] ['hɑːdli] ['eni] [tuː] [p'ɜːsənz] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]
it is like our own Welsh Rabbit in so far as hardly any two persons make it
它 是 喜欢 我们的 自己的 威尔士语 兔子 在 所以 远的 作为 几乎 任何 二 人 制作 它
[ə'laɪk] .
alike .
同样 .

它就像我们威尔士的兔子一样，几乎没有两个人能做出完全相同的成品。

[hɪə(r)][ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['resəpɪz] [wɪtʃ] [ˌgæstrə'nɒmɪk] [ɔː'θɒrətiz] [hæv; həv] [ə'kɔːd] [ðə; ði] [miːd] [ɒv; əv]
Here are two recipes which gastronomic authorities have accorded the meed of
这里 是 二 食谱 哪个 美食 当局 有 同意 这 需求 的
[haɪɪst] [preɪz] :
highest praise :
最高 称赞 :

以下两道菜谱获得了美食权威人士的最高赞誉：

[nəʊ] . [wʌn] . — [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] [frɒm; frəm] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɪʃ]
No . 1 . — Cut into pieces and remove the bones from three pounds of fish
不 . 1 . — 切 进入 件 和 消除 这 骨头 从 三 磅 的 鱼
;
;
;

第一道——将三磅鱼切成块，并去除鱼骨；

[seɪ] [wʌn] [paʊnd] [iːtʃ] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː] , ['hælɪbət][ænd; ənd] ['bluːfɪʃ] , [ðəʊ] ['eni] [fɪʃ] [ɒv; əv][laɪk]
say one pound each of cod , halibut and bluefish , though any fish of like
说 一 磅 每个 的 鳕鱼 , 大比目鱼 和 鲑 , 尽管 任何 鱼 的 喜欢
['neɪtʃə(r)] [wɪl] [duː; də] .
nature will do .
自然 将要 做 .

例如，鳕鱼、大比目鱼和蓝鱼各一磅，不过任何类似种类的鱼都可以。

[tuː; tə] [ðiːz] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kʊkt] [miːt] [ɒv; əv][wʌn]['lɒbstə(r)][ɔː(r)] [tuː] [kræbz] ,
To these add the cooked meat of one lobster or two crabs ,
到 这些 添加 这 煮熟 肉 的 一 龙虾 或者 二 螃蟹 ,

加入一只龙虾或两只螃蟹的熟肉，

[ænd; ənd][sɪks] [ʃrɪmps] [ænd; ənd][pʊt][ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɔː(r)][mɔː(r)][ɒv; əv]
and six shrimps and put all into a casserole in half a pint or more of
和 六 虾 和 放 全部 进入 一个 沙锅 在 一半 一个 品脱 或者 更多的 的
['ɒlɪv] [ɔɪl][tuː; tə] [kʊk] ,
olive oil to cook ,
橄榄 油 到 厨师 ,

把六只虾和所有食材放入砂锅中，加入半品脱或更多的橄榄油烹煮。

['ædɪŋ] [wʌn]['lemən] , [slaɪst] , [tuː] [tə'mɑːtəʊz] , [wʌn]['ʌnjən] , [wʌn] [slaɪst] ['kærət] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv]
adding one lemon , sliced , two tomatoes , one onion , one sliced carrot , a bunch of
添加 一 柠檬 , 切片 , 二 西红柿 , 一 洋葱 , 一 切片 胡萝卜 , 一个 束 的
['sæfrən] ,
saffron ,
藏红花 ,

加入一个切片的柠檬、两个西红柿、一个洋葱、一根切片的胡萝卜和一把藏红花。

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] ,
a bunch of parsley ,
一个 束 的 香菜 ,

一把欧芹，

[ə; eɪ] ['beɪˌliːf] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] — [ɔː(r)] [hæv; həv] [ðə; ði] ['kæsərəʊl] [rʌbd] [wɪð] [ðə; ði] ['gɑːlɪk] .
a bayleaf and a clove of garlic — or have the casserole rubbed with the garlic .
一个 月桂叶 和 一个 丁香 的 蒜 — 或者 有 这 沙锅 摩擦 和 这 蒜 .

一片月桂叶和一瓣大蒜——或者用大蒜擦拭砂锅菜。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] ,
Cook for ten minutes , stirring frequently ,
厨师 为了 十 分钟 , 搅拌 频繁地 ,

煮十分钟，期间需经常搅拌。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪn] [ɔː(r)] ['saɪdə(r)] .
then add one cup of soup stock and a glass of wine or cider .
然后 添加 一 杯子 的 汤 库存 和 一个 玻璃 的 葡萄酒 或者 苹果酒 .

然后加入一杯汤汁和一杯葡萄酒或苹果酒。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)] fifteen118
Cook for fifteen118
厨师 为了 fifteen118

为十五人做饭118

['mɪnɪts] ['lɒŋgə(r)] , [rɪ'muːv] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɒt] [bəʊl] , [laɪn] [ðə; ði] ['kæsərəʊl] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [təʊst] ,
minutes longer , remove to a hot bowl , line the casserole with slices of toast ,
分钟 更长 , 消除 到 一个 热的 碗 , 线 这 沙锅 和 切片 的 吐司 ,

再煮几分钟，盛入热碗中，在砂锅底部铺上烤面包片。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [bæk] [ðə; ði] ['buːjəbeɪs] .
and pour back the bouillabaisse .
和 倒 后退 这 马赛鱼汤 .

然后把马赛鱼汤倒回去。

[sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [pleɪs]
No . 2 . — Place
不 . 2 . — 地方

第二名——位置

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [tuː; tə] ['eni] [dɪ'zaɪəd] [ə'maʊnt] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] ,
the pieces of fish to any desired amount in a large saucepan ,
这 件 的 鱼 到 任何 想要的 数量 在 一个 大的 平底锅 ,

将适量鱼块放入大平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [slaɪst] ['ʌnjənz] , [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [slaɪst] ['kærəts] , [θriː] [ʃə'lɒts] ,
add two or three sliced onions , one or two sliced carrots , three shallots ,
添加 二 或者 三 切片 洋葱 , 一 或者 二 切片 胡萝卜 , 三 小葱 ,

加入两三个切片的洋葱，一两个切片的胡萝卜，三个小葱，

[tuː] [kləʊvz] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [taɪm] [ænd; ənd] ['pɑːsli] , [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [kləʊvz] ,
two cloves of garlic , a bunch of thyme and parsley , three or four cloves ,
二 丁香 的 蒜 , 一个 束 的 百里香 和 香菜 , 三 或者 四 丁香 ,

两瓣大蒜，一把百里香和欧芹，三四瓣丁香，

[tuː] - , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['kæpsɪkəm] ,
two bayleaves , half a teaspoonful of capsicum ,
二 - , 一半 一个 一茶匙 的 辣椒 ,

两片月桂叶，半茶匙辣椒粉，

[ə; eɪ] [waɪn] - [glɑːs] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
a wine - glass of olive oil and salt and pepper to taste .
一个 葡萄酒 - 玻璃 的 橄榄 油 和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

一杯橄榄油，加盐和胡椒粉调味。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [ə'bʌv] ['mɪkstʃə(r)] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][hɑːf]
Pour over the above mixture two quarts of water and boil gently for half
倒 超过 这 多于 混合物 二 夸脱 的 水 和 熬 轻轻地 为了 一半
[æn; ən]['aʊə(r)] ,
an hour ,
一个 小时 ,

将两夸脱水倒入上述混合物中，小火煮沸半小时。

[ðə; ði][pæn] ['kʌvəd] .
the pan covered .
这 平底锅 涵盖 .

锅盖盖上了。

[dreɪn] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] .
Drain and lay on a hot dish .
流走 和 躺 在 一个 热的 盘子 .

沥干水分，放在热盘上。

[ðen] [mɪks][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sæfrən] [ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ]['streɪnə(r)]['ɪntuː]
Then mix a teaspoonful of saffron in the liquid , pass through a strainer into
然后 混合 一个 一茶匙 的 藏红花 在 这 液体 , 经过 通过 一个 滤网 进入
[ə; eɪ] [suːp] [tjuˈriːn; təˈriːn] .
a soup tureen .
一个 汤 汤碗 .

然后将一茶匙藏红花加入液体中，用滤网过滤到汤碗中。

[sɜːv] [ðə; ði] [suːp] [wɪð] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pleɪt] [ɒv; əv] ['kruːtɒnz] [ɒv; əv][fraɪd] [bred] [ɔː(r)]
Serve the soup with the fish and a plate of croutons of fried bread or
服务 这 汤 和 这 鱼 和 一个 盘子 的 烤面包丁 的 油煎 面包 或者
['sɪpɪt] [ɒv; əv] [təʊst] . -
sippets of toast . 119
小口啜饮 的 吐司 . -

将汤与鱼一起盛盘，配上一盘炸面包丁或几片烤面包。119

[fɪʃ] - [lɑː] [mɑː'seɪlz]
FISH À LA MARSEILLES
鱼 - 洛杉矶 马赛

马赛风味鱼

[ðə; ði] [frentʃ] [hæv; həv][ə'nʌðə(r)] [fɪʃ] [dɪʃ] [wɪtʃ] , [laɪk] ['buːjəbeɪs] ,
The French have another fish dish which , like bouillabaisse ,
这 法语 有 其他 鱼 盘子 哪个 , 喜欢 马赛鱼汤 ,

法国人还有另一道鱼菜，和马赛鱼汤一样，

[ɪz] ['præktɪkli] [ə; eɪ] [miːl] [ɪn][ɪt'self][ænd; ənd] [wɪtʃ] [ɪn] [ðiːz] [deɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['betə(r)] [nəʊn]
is practically a meal in itself and which in these days should be better known
是 几乎 一个 一顿饭 在 本身 和 哪个 在 这些 天 应该 是 更好的 已知
[tuː; tə][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['teɪb(ə)l] .
to the American table .
到 这 美国人 桌子 .

它本身几乎就是一顿正餐，如今应该在美国人的餐桌上更常见到这道菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['speʃəlti] [ɪn][ðə; ði][və'sɪnəti][ɒv; əv] [mɑː'seɪlz] [ænd; ənd] [meɪd] [ðeə(r)] , [ɒv; əv] [kɔːs] ,
It is a specialty in the vicinity of Marseilles and made there , of course ,
它 是 一个 专业 在 这 附近 的 马赛 和 制成 那里 , 的 课程 ,

这是马赛附近的特产，当然也是在那里生产的。

[wɪð] [fɪʃ] [pɪ'kjuːliə(r)][tuː; tə][ðə; ði][həʊm] ['wɔːtəz] , [bʌt; bət][em] . [aʊ'guːst] [geɪ] , [ʃef] [ɒv; əv][ðə; ði] [jeɪl] [klʌb] ,
with fish peculiar to the home waters , but M . Auguste Gay , Chef of the Yale Club ,
和 鱼 奇特 到 这 家 水 , 但 M . 奥古斯特 同性恋 , 厨师 的 这 耶鲁大学 俱乐部 ,

用当地水域特有的鱼类，但耶鲁俱乐部主厨奥古斯特·盖伊先生说：

[njuː] [jɔːk] , [huː] , [ˌɪnsɪ'dent(ə)li] ,
New York , who , incidentally ,
新的 约克 , WHO , 顺便 ,

顺便一提，纽约

[hæz; həz] ['prɒbəbli] ['gɪv(ə)n][mɔː(r)] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði] [ˌædæp'teɪʃn] [ɒv; əv] [frentʃ] ['kʊkəri] [tuː; tə] [ə'merɪkən] [rɪ'kwaɪərmənts] [ðæn; ðən] ['eni] ['ʌðə(r)] [ʃef] ,
has probably given more attention to the adaptation of French cookery to American requirements than any other chef ,
有 大概 给定 更多的 注意力 到 这 适应 的 法语 烹饪 到 美国人 要求 比 任何 其他 厨师 ,

他可能比任何其他厨师都更注重将法国烹饪方法应用于美国市场。

[ɪz] [ɔː'θɒrəti] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['steɪtmənt] [ðæt] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['resəpi] [pɹədj'uːsɪz][æn; ən]['ɔːlməʊst] ['pɜːfɪkt] ['sʌbstɪtjuːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [frentʃ] [dɪʃ] :
is authority for the statement that the following recipe produces an almost perfect substitute for the French dish :
是 权威 为了 这 陈述 那 这 下列的 食谱 产 一个 几乎 完美的 代替 为了 这 法语 盘子 :

有权威人士证实，以下食谱可以做出几乎完美的法式菜肴替代品：

[tʃɒp] ['ɪntuː] [faɪn] ['bɪts][ə; eɪ] [smɔːl] [swiːt] ['tʃɪli] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [tɒs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɜːd] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['bʌtə(r)] .
Chop into fine bits a small sweet Chile pepper and toss it about in a saucepan over the fire with a third of a cupful of olive oil or butter .
劈 进入 美好的 比特 一个 小的 甜的 智利 胡椒 和 折腾 它 关于 在 一个 平底锅 超过 这 火 和 一个 第三 的 一个 一杯 的 橄榄 油 或者 黄油 .

将一个小甜椒切成细末，放入平底锅中，加入三分之一杯橄榄油或黄油，在火上翻炒。

[wen] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['əʊkrə; 'ɒkrə] [ænd; ənd] [ðə; ði] same120
When hot add a cupful of okra and the same120
什么时候 热的 添加 一个 一杯 的 秋葵 和 这 same120

趁热加入一杯秋葵，然后加入同样的120。

[ə'maʊnt] [ɒv; əv] [stjuːd] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [tə'mɑːtəʊz] .
amount of stewed fresh or canned tomatoes .
数量 的 炖 新鲜的 或者 罐装 西红柿 .

炖煮的新鲜或罐装番茄的量。

[kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fʊl] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kʊkt] [freʃ] [fɪʃ] — [ˌsiː əʊ 'diː] , ['hædək] ,
Cook fifteen minutes and add a full cupful of cooked fresh fish — cod , haddock ,
厨师 十五 分钟 和 添加 一个 满的 一杯 的 煮熟 新鲜的 鱼 — 鳕鱼 , 黑线鳕 ,

煮十五分钟，然后加入满满一杯煮熟的新鲜鱼肉——鳕鱼、黑线鳕等等。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [fleɪkt] [sɔːlt] [fɪʃ] , ['mækrəl] , [fɔː(r); fə(r)]
etc . , and a half cupful of flaked salt fish , mackerel , for
ETC . , 和 一个 一半 一杯 的 片状的 盐 鱼 , 鲭鱼 , 为了
['ɪnstəns] .
instance .
实例 .

等等，还有半杯片状咸鱼，例如鲭鱼片。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ['krækəz] .
Cover and cook for twenty minutes longer and serve with water crackers .
覆盖 和 厨师 为了 二十 分钟 更长 和 服务 和 水 饼干 .
-
121
-

盖上锅盖再煮二十分钟，配苏打饼干食用。121

['dʒen(ə)rəl] [kənˌsɪdə'reɪʃnz]
GENERAL CONSIDERATIONS
一般的 考虑因素

一般性考虑因素

[wʌn] ['siːkrət] [ɒv; əv] [ðə; ði] [frentʃ] [kʊks] [suːˌpɪəri'ɒrəti] [tuː; tə] [ðə; ði] [ə'merɪkən] [ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [fɪʃ] [ɪz]
One secret of the French cook's superiority to the American in preparing fish is
一 秘密 的 这 法语 库克的 优势 到 这 美国人 在 准备 鱼 是
[ðæt] [ðə; ði] ['fɔːmə(r)] [hæz; həz] ['ɔːlməʊst] [ə; eɪ] [kən'dʒenɪt(ə)l] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv] [hɪz; ɪz] ['sʌbdʒɪkt] .
that the former has almost a congenital knowledge of his subject .
那 这 以前的 有 几乎 一个 先天性 知识 的 他的 主题 .

法国厨师在烹饪鱼类方面优于美国厨师的一个秘诀是，前者几乎天生就具备这方面的知识。

[tuː; tə] [hɪm] [ɔːl] [fɪʃ] [ɪz] [nɒt] [dʒʌst] [fɪʃ] .
To him all fish is not just fish .
到 他 全部 鱼 是 不是 只是 鱼 .

在他看来，所有的鱼不仅仅是鱼。

[hiː; hi] [ˌdɪfə'renʃieɪts] ['ʃɑːpli] [æz; əz] [tuː; tə] ['spiːʃiːz] , ['tempərɪŋ] [hɪz; ɪz] ['triːtmənt] [tuː; tə] ['veərid]
He differentiates sharply as to species , tempering his treatment to varied
他 区别 尖锐地 作为 到 物种 , 回火 他的 治疗 到 多种多样
[rɪ'kwaɪərmənts] .
requirements .
要求 .

他对物种的区分非常明显，并根据不同的需求调整处理方式。

['rʌfli] , [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['klɑːsɪz] [ɒv; əv] [fɪʃ] :
Roughly , there are two classes of fish :
大致 , 那里 是 二 课程 的 鱼 :

大致来说，鱼类分为两大类：

[ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [dɑːk] [fleʃ] [ɔː(r)] [fleʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['pɪŋkɪʃ] [təʊn] [wɪtʃ] [ɪz] [striːkt] [wɪð] [fæt] ,
those which have dark flesh or flesh with a pinkish tone which is streaked with fat ,
那些 哪个 有 黑暗的 肉 或者 肉 和 一个 粉红色 语气 哪个 是 条纹 和 胖的 ,

那些肉质颜色较深或呈粉红色且带有脂肪条纹的鸡肉，

[ænd; ənd] [ðəʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [waɪt] , [fɜːm] [fleʃ] [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [mɔː(r)]
and those which have white , firm flesh and are the more
和 那些 哪个 有 白色的 , 公司 肉 和 是 这 更多的
[daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl] .
digestible .
可消化 .

还有那些果肉洁白紧实、更容易消化的品种。

[best] [nəʊn] [ɪn][ðə; ði][fɜːst] [klɑːs] [ɑː(r); ə(r)] [ʃæd] , ['bʌtəˌfɪʃ] , ['bluːfɪʃ] , ['sæmən] , ['mækrəl]
Best known in the first class are shad , butterfish , bluefish , salmon , mackerel
最好的 已知 在 这 第一的 班级 是 鲥鱼 , 鲳鱼 , 鯥 , 三文鱼 , 鲭鱼
[ænd; ənd] ['stɜːdʒən] ,
and sturgeon ,
和 鲟 ,

一流鱼类中最著名的有鲥鱼、鲳鱼、蓝鱼、鲑鱼、鲭鱼和鲟鱼。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]['sekənd] , [ˌsiː əʊ 'diː] , ['hælɪbət] , ['flaʊndə(r)] , [traʊt] , [rɒk] [ænd; ənd] [siː] [beɪs] ,
and in the second , cod , halibut , flounder , trout , rock and sea bass ,
和 在 这 第二 , 鳕鱼 , 大比目鱼 , 比目鱼 , 鳟鱼 , 岩石 和 海 低音 ,
['pɒmpəˌnəʊ] , ['wiːkˌfɪʃ] [ænd; ənd] [pɜːtʃ] .
pompano , weakfish and perch .
鲳鱼 , 弱鱼 和 栖息 .

第二类包括鳕鱼、大比目鱼、鲽鱼、鳟鱼、岩鲈、海鲈、鲳鱼、弱鱼和鲈鱼。

[wʌn] ['mætə(r)] - [ɒv; əv] - [kɔːs] [ruːl] [ɪz] [ðæt] [nəʊ] [fɪʃ] [ɒv; əv] [wɒt'evə(r)] [kaɪnd][ʃæl; ʃəl][biː; bi] [ə'laʊd]
One matter - of - course rule is that no fish of whatever kind shall be allowed
一 事情 - 的 - 课程 规则 是 那 不 鱼 的 任何 种类 将 是 允许
[tuː; tə]['entə(r)][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [ən'les] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] perfectly122
to enter the kitchen unless it is perfectly122
到 进入 这 厨房 除非 它 是 perfectly122

一条不成文的规定是，任何种类的鱼，除非完全干净，否则都不得进入厨房。

[freʃ] .
fresh .
新鲜的 .

新鲜的。

[tuː; tə][biː; bi][ʃʊə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [siː] [ðæt] [ðə; ði] [gɪlz] [ɑː(r); ə(r)] [braɪt] [ænd; ənd] ['ʃaɪnɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði]
To be sure of this see that the gills are bright and shining and the
到 是 当然 的 这 看 那 这 鳃 是 明亮的 和 灼灼 和 这
[fleʃ] [fɜːm] ,
flesh firm ,
肉 公司 ,

为了确保这一点，请观察鳃是否明亮有光泽，鳃肉是否紧实。

[nɒt] ['redɪli] ['sepəreɪtɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bəʊnz] .
not readily separating from the bones .
不是 容易 分离 从 这 骨头 .

不易与骨骼分离。

[ðæt] ['set(ə)ld] , [juː; jʊ][hæv; həv][æn; ən]['ɔːlməʊst] ['endləs] [tʃɔɪs] [ɒv; əv] [weɪz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] .
That settled , you have an almost endless choice of ways of cooking .
那 定居 , 你 有 一个 几乎 无尽的 选择 的 方式 的 烹饪 .

既然如此，你就可以有几乎无穷无尽的烹饪方式选择了。

[fɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [bɔɪld] , [brɔɪld] , [fraɪd] , [beɪkt] , [pl'æŋkt] , [kriːmd] , [stiːmd] , [kʊkt] [ɪn]
Fish may be boiled , broiled , fried , baked , planked , creamed , steamed , cooked en
鱼 可能 是 煮沸 , 烤制 , 油煎 , 烘焙 , 木板 , 奶油 , 蒸 , 煮熟 英文
['kæsərəʊl] , ['dʒelid] [ɔː(r)] ['pɪkld] ,
casserole , jellied or pickled ,
沙锅 , 果冻 或者 腌制 ,

鱼可以煮、烤、炸、烘、木板烤、奶油炖、蒸、砂锅炖、做成果冻或腌制。

[bʌt; bət][ɒv; əv][ɔːl] [ðiːz] [weɪz] [nʌn] [pɹədj'uːsɪz] [kwaɪt] [ðə; ði] [ˌjuːnɪ'vɜːsəli] [ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlts] [wɪð]
but of all these ways none produces quite the universally satisfactory results with
但 的 全部 这些 方式 没有任何 产 相当 这 普遍地 令人满意的 结果 和
[ə; eɪ]['saɪzəb(ə)l] [fɪʃ] [ðæt] ['plæŋkɪŋ] [dʌz] ,
a sizable fish that planking does ,
一个 相当大的 鱼 那 木板 做 ,

但是，在所有这些方法中，没有一种方法能像用木板腌制大鱼那样，获得普遍令人满意的效果。

[ænd; ənd] ['plæŋkɪŋ] [ɪz] [nɒt] [mɔː(r)] ['dɪfɪkəlt] [ɔː(r)] [ɪk'spensɪv] [ðæn; ðən] ['ʌðə(r)] ['meθədz] .
and planking is not more difficult or expensive than other methods .
和 木板 是 不是 更多的 难的 或者 昂贵的 比 其他 方法 .

而且，铺板法并不比其他方法更难或更昂贵。

[ɔːl] [ðæt] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] [ɪn] [ðə; ði] [wei] [ɒv; əv] [ə'kuːtrəmənts] [ɪz] [ə; eɪ] [hɑːf] - [ɪntʃ] - [θɪk] ['hɑːdwʊd] [bɔːd] [wɪtʃ] [ɪz] ['hiːtɪd] [ɪn] [əd'vɑːns] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [wen] [pl'æŋkt] [fɪʃ] [ɪz] [tuː; tə] ['fɪgə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['menjuː] .
All that is required in the way of accoutrements is a half - inch - thick hardwood board which is heated in advance in the oven when planked fish is to figure on the menu .
全部 那 是 必需的 在 这 方式 的 配件 是 一个 一半 - 英寸 - 厚的 硬木 木板 哪个 是 加热 在 进步 在 这 烤箱 什么时候 木板 鱼 是 到 数字 在 这 菜单 .

所需的器具只有一块半英寸厚的硬木板，如果菜单上要出现木板烤鱼，则需要提前在烤箱中加热这块木板。

[ðen] ['hævɪŋ] ['θʌrəli] [kliːnd] [ðə; ði] [fɪʃ] , [rɪ'muːvd] [ɪts] [hed] [ænd; ənd] [teɪl] ,
Then having thoroughly cleaned the fish , removed its head and tail ,
然后 拥有 彻底 已清洗 这 鱼 , 已移除 它是 头 和 尾巴 ,

然后彻底清洗干净鱼身，去掉鱼头和鱼尾。

[splɪt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ðə; ði] [bæk] [hɑːf] [θruː] [ðə; ði] [bəʊn] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['əʊpən] [aʊt] [flæt] ,
split it up the back half through the bone so that it will open out flat ,
分裂 它 向上 这 后退 一半 通过 这 骨 所以 那 它 将要 打开 出去 平坦的 ,

从后半部分沿着骨头切开，使其能够完全展开。

[brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [skɪn] - [saɪd] [daʊn] [ɒn] [ðə; ði] [bɔːd] .
brush it with butter and season with pepper and salt , place it skin - side down on the board .
刷子 它 和 黄油 和 季节 和 胡椒 和 盐 , 地方 它 皮肤 - 边 向下 在 这 木板 .

在鸡肉上刷上黄油，撒上胡椒粉和盐，将鸡肉皮朝下放在砧板上。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] is123
Put it in the oven and when it is123
放 它 在 这 烤箱 和 什么时候 它 is123

把它放进烤箱，当它烤到123度时

[dʌn] , [wɪtʃ] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːzəli] [æsə'teind] [baɪ] ['lɪftɪŋ] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fleʃ] ,
done , which can be easily ascertained by lifting a bit of the flesh ,
完毕 , 哪个 能 是 容易地 已确定 经过 举重 一个 少量 的 这 肉 ,

已经完成，只需掀起一点肉就能轻易确定。

[juː; jʊ] , ['biːɪŋ] [ə'merɪkən] , [meɪ] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [bɔːd] [wɪð] [mæʃt] [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [pə'teɪtəʊz] ,
you , being American , may garnish the board with mashed and seasoned potatoes ,
你 , 存在 美国人 , 可能 装饰 这 木板 和 捣碎 和 经验丰富的 土豆 ,

作为美国人，你可能会在盘子上放上土豆泥和调味料。

[set] [ðə; ði] [bɔːd] [bæk] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːv] .
set the board back in the oven till the potatoes are browned and serve .
放 这 木板 后退 在 这 烤箱 直到 这 土豆 是 棕色 和 服务 .

将烤盘放回烤箱，烤至土豆呈金黄色即可食用。

[ðə; ði] [frentʃ] , [ɒn] ['teɪkɪŋ] [ðə; ði] [kʊkt] [fɪʃ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ,
The French , on taking the cooked fish from the oven ,
这 法语 , 在 采取 这 煮熟 鱼 从 这 烤箱 ,

法国人从烤箱里取出烤好的鱼时，

['mɪəli] [brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] [ɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [skwiːz] [sʌm; səm] ['lemən] [dʒuːs]
merely brush it with a little oil or melted butter , squeeze some lemon juice
仅仅 刷子 它 和 一个 小的 油 或者 融化 黄油 , 挤 一些 柠檬 汁
['əʊvə(r)] ,
over ,
超过 ,

只需刷上少许油或融化的黄油，挤上一些柠檬汁即可。

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] [fjuː] ['bɪts] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ə'baʊt] , [ænd; ənd] [send] [ðə; ði] [fɪʃ] [ðʌs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
sprinkle a few bits of parsley about , and send the fish thus to the table .
撒 一个 很少 比特 的 香菜 关于 , 和 发送 这 鱼 因此 到 这 桌子 .

撒上一些欧芹碎，就可以把鱼端上桌了。

[smɔːl] [fɪʃ] , [sʌtʃ] [æz; əz] [pɜːtʃ] , [smelts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)] [best] [fraɪd] [ɪn] [diːp] [fæt]
Small fish , such as perch , smelts , etc . , are best fried in deep fat
小的 鱼 , 这样的 作为 栖息 , 胡瓜鱼 , ETC . , 是 最好的 油煎 在 深的 胖的
[ɔː(r)] [ɪts] ['sʌbstɪtjuːt] ,
or its substitute ,
或者 它是 代替 ,

小型鱼类，如鲈鱼、胡瓜鱼等，最好用油炸制或其替代品。

[fɜːst] ['biːɪŋ] [dip] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [rəʊld] [ɪn] [faɪn] ['krækə(r)] [ɔː(r)] ['bredkrʌmz] ,
first being dipped in egg and rolled in fine cracker or breadcrumbs ,
第一的 存在 浸入 在 蛋 和 滚动 在 美好的 饼干 或者 面包屑 ,

先蘸上蛋液，再裹上一层细饼干屑或面包屑，

[ðen] [sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [ˌmuː'sliːn] , [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [ɔː(r)] [bɔɪld] [njuː] [wʌnz] , [ænd; ənd]
then served with a Sauce Mousseline , mashed potatoes or boiled new ones , and
然后 服务 和 一个 酱 慕斯林 , 捣碎 土豆 或者 煮沸 新的 一个 , 和
[ə; eɪ] [krɪsp] ['sæləd] .
a crisp salad .
一个 脆 沙拉 .

然后配以慕斯林酱、土豆泥或煮熟的新土豆和一份清爽的沙拉。

[ðɪs] [sɔːs] [ˌmuː'sliːn] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['biːtɪŋ] [tuː] [egz] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
This Sauce Mousseline is made by beating two eggs in a saucepan ,
这 酱 慕斯林 是 制成 经过 殴打 二 鸡蛋 在 一个 平底锅 ,

这款慕斯林酱汁是用两个鸡蛋在平底锅中打散制成的，

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tɒp] [mɪlk] , ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
adding a cupful of top milk , butter the size of a walnut and pepper
添加 一个 一杯 的 顶部 牛奶 , 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 和 胡椒
[ænd; ənd] [sɔːlt] ,
and salt ,
和 盐 ,

加入一杯上等牛奶、核桃大小的黄油、胡椒粉和盐。

[ðen] ['stɜːrɪŋ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
then stirring over the fire till it begins to thicken .
然后 搅拌 超过 这 火 直到 它 开始 到 加厚 .

然后继续用火搅拌，直到汤汁开始变稠。

[wen] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] [kən'sɪstənsi] ,
When of the proper consistency ,
什么时候 的 这 恰当的 一致性 ,

当达到合适的稠度时，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈlemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [ˈteɪb(ə)l] .
add a tablespoonful of lemon juice and it is ready for the table .
添加 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 和 它 是 准备好 为了 这 桌子 .

-
124
-

加入一汤匙柠檬汁，即可上桌。124

[ə; eɪ] [tɑːt] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [fɪʃ] [ðæt] [ɪz] [mʌtʃ] [ˈfeɪvəd] [ɪn] [ðə; ði] [saʊθ] [ɒv; əv] [frɑːns] [bʌt; bət] [wɪtʃ] ,
A tart sauce for boiled fish that is much favored in the south of France but which ,
一个 酸 酱 为了 煮沸 鱼 那 是 很多 受青睐 在 这 南 的 法国 但 哪个 ,

一种在法国南部很受欢迎的酸味煮鱼酱汁，但是，

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [hæz; həz] [ˈevə(r)] [krɒst] [ðə; ði] [ˈwɔːtə(r)] , [hæz; həz] [kept] [ɪts] [əˈraɪv(ə)l] [ˈveri] [ˈkwaɪət] ,
if it has ever crossed the water , has kept its arrival very quiet ,
如果 它 有 曾经 交叉 这 水 , 有 保留 它是 到达 非常 安静的 ,

如果它真的渡过过河，那也一定悄无声息地抵达了。

[ɪz] [kwaɪt] [ˈsɪmpli] [meɪd] [ænd; ənd] [wɪl] [biː; bi] [mʌtʃ] [laɪkt] [æz; əz] [ə; eɪ] [dɪˈsaɪdɪd] [tʃeɪndʒ] .
is quite simply made and will be much liked as a decided change .
是 相当 简单地 制成 和 将要 是 很多 喜欢 作为 一个 决定 改变 .

它的制作工艺非常简单，而且作为一种彻底的改变，它会很受欢迎。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [dɪˈzɒlv] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈpaʊdəd] [ˈmʌstəd] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːf] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [fɪʃ] [stɒk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈteiblˌspuːnful] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] [ˈvɪnɪɡə(r)] [baɪ] [ˈprefrəns] ,
To make it dissolve a tablespoonful of powdered mustard in a half cupful of fish stock and add two tablespoonfuls of white wine vinegar by preference ,
到 制作 它 溶解 一个 一汤匙 的 粉末状 芥末 在 一个 一半 一杯 的 鱼 库存 和 添加 二 汤匙 的 白色的 葡萄酒 醋 经过 偏爱 ,

制作方法是：将一汤匙芥末粉溶解在半杯鱼汤中，最好再加入两汤匙白葡萄酒醋。

[ðəʊ] [ˈʌðə(r)] [ˈvɪnɪɡə(r)] [wɪl] [duː; də] .
though other vinegar will do .
尽管 其他 醋 将要 做 .

用其他牌子的醋也可以。

[let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,
Let this come to a boil ,
让 这 来 到 一个 熬 ,

让它沸腾起来。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈslaɪsɪz] [ɒv; əv] [ˈlemən] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈmɪnɪts] [lɒŋɡə(r)] .
add two or three slices of lemon and boil a few minutes longer .
添加 二 或者 三 切片 的 柠檬 和 熬 一个 很少 分钟 更长 .

加入两三片柠檬，再煮几分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [eɡz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [ˈbiːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] .
Take from the fire and add two eggs that have been beaten with a teaspoonful of water .
拿 从 这 火 和 添加 二 鸡蛋 那 有 到过 被打败 和 一个 一茶匙 的 水 .

从火上移开，加入两个用一茶匙水打散的鸡蛋。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] [əˈɡen] [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [əˈlaʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] .
Season with salt and pepper and heat again but do not allow to boil .
季节 和 盐 和 胡椒 和 热 再次 但 做 不是 允许 到 熬 .

用盐和胡椒粉调味，再次加热，但不要煮沸。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神